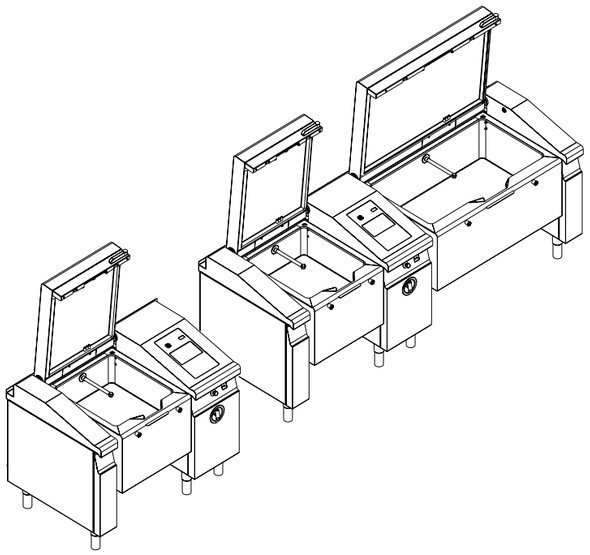
HUGENTOBLER
Schweizer Kochsysteme®

Bedienungsanleitung

FlexiChef



Gerät	Energieart	Ausführung
FlexiChef	Elektro	Kippbar
FlexiChef Team		Frittieren
		Druckgaren
		Reinigung
		Softwareversion 1.83

Zur Ansicht der Bedien-, Steuer- und Anzeigeelemente Umschlagseite ausklappen.

Originalbedienungsanleitung / 05.06.2013 / TANNER AG/TD

Bedien-, Steuer- und Anzeigeelemente

Bild 1: Bedien-, Steuer- und Anzeigeelemente

1	Taste *Zurück*	3	Symbol Geräteausführung
2	Bedienelement mit Touchscreen	4	Taste „ON/OFF“

FlexiChef

Bedienungsanleitung

1 Einleitung 6
1.1 Zu dieser Anleitung 6
1.1.1 Zeichenerklärung 7
1.2 Bestimmungsgemäße Verwendung 8
1.3 Garantie, Gewährleistung und Haftung 8
2 Sicherheitshinweise 9
3 Gerätebeschreibung 12
3.1 Geräteübersicht 12
3.1.1 FlexiChef 12
3.1.2 FlexiChef Team 13
3.2 Ausstattung 14
3.2.1 Ausstattungsmerkmale 14
3.2.2 Kippbarer Tiegel 15
3.2.3 Betriebsarten 15
3.2.4 Gararten 15
3.2.5 Kerntemperaturmessung 17
3.2.6 USB-Anschluss 17
3.2.7 HACCP-Protokollierung 17
3.3 Funktionen der Bedien- und Anzeigeelemente 18
3.4 Technische Daten 18
3.5 Gerätesteuerung MagicPilot 19
3.5.1 Touchscreen-Bedienung 19
3.5.2 Anzeigeelemente 19
3.5.3 Texteingabe 21
3.5.4 Hauptmenü 23
3.5.5 Menü *Gerätefunktion* 25
3.5.6 Menü *Manuelles Garen* 27
3.5.7 Menü *Automatisches Garen* 30
3.5.8 Fenster *Garart* 32
3.5.9 Fenster *Gerätefunktion* 34
3.5.10 Fenster *Information* 36
3.5.11 Weitere Funktionen für Garprogramme 38
3.5.12 Fenster *Zonen* und *Timer* 40
4 Gerät in Betrieb nehmen 41
5 Gerät bedienen 42
5.1 Gerät einschalten und ausschalten 42

5.1.1 Einschalten 42
5.1.2 Ausschalten 42
5.2 Not-Aus aktivieren und deaktivieren 42
5.2.1 Not-Aus aktivieren 42
5.2.2 Not-Aus deaktivieren 43
5.3 Kerntemperaturfühler benutzen 43
5.3.1 Umgang mit Kerntemperaturfühler 43
5.3.2 Kerntemperaturmessung vorbereiten 44
5.4 Grundeinstellungen vornehmen 44
5.4.1 Menü *Geräteeinstellungen* öffnen 44
5.4.2 Geräteinformationen anzeigen 45
5.4.3 Datum, Zeit und Aufstellhöhe einstellen 45
5.4.4 Sprachauswahl voreinstellen 45
5.4.5 Kochbuch-Berechtigungen einstellen 46
5.4.6 Kochbuch auswählen 46
5.5 Grundlegende Funktionen 47
5.5.1 Gartemperatur einstellen 47
5.5.2 Gardauer einstellen 49
5.5.3 Garstufe einstellen 51
5.5.4 USB-Stick anschließen 52
5.5.5 HACCP-Protokoll exportieren 52
5.6 Gerätefunktionen 53
5.6.1 Menü *Gerätefunktion* öffnen 53
5.6.2 Deckel öffnen und schließen 53
5.6.3 Tiegel kippen und zurückkippen 57
5.6.4 Wasserzulauf öffnen und schließen 60
5.6.5 Ablauf öffnen und schließen 61
5.6.6 Portionieren 63
5.6.7 Tiegel spülen 64
5.7 Manuelles Garen 66
5.7.1 Menü *Manuelles Garen* öffnen 66
5.7.2 Garprogrammablauf 66
5.7.3 Druckgaren (optional) 68
5.7.4 Softkochen 71
5.7.5 Kochen 74
5.7.6 Braten 77
5.7.7 Frittieren (optional) 79
5.7.8 Regenerieren 85
5.7.9 Delta-T-Garen 87

5.7.10 Zonenbraten 89
5.7.11 Zonenkochen 93
5.7.12 Gerätefunktionen 96
5.7.13 Information 98
5.8 Eigene Garprogramme 100
5.8.1 Garprogramm erstellen 100
5.8.2 Garprogramm speichern 102
5.8.3 Garprogramm exportieren 105
5.9 Automatisches Garen (autoChef) 106
5.9.1 Garprogramm öffnen 106
5.9.2 Garprogramm starten 108
5.9.3 Garprogramm beenden 109
5.9.4 Garprogramm ändern 109
5.9.5 Garprogramm löschen 110
5.9.6 Garprogramme exportieren und importieren 111
5.10 Betriebsende und Pausen 112
6 Gerät reinigen und pflegen 113
6.1 Korrosion vermeiden 114
6.2 Gehäuse reinigen 114
6.3 Touchscreen reinigen 115
6.4 Tiegel manuell reinigen 115
6.5 Automatische Reinigung SpaceClean (optional) 116
6.5.1 Reinigungslanze einsetzen 117
6.5.2 Automatische Reinigung starten 117
6.5.3 Automatische Reinigung beenden 118
6.6 Gerät prüfen 119
6.6.1 Sichtprüfung durchführen 119
6.6.2 Sichtprüfung durchführen (bei Gerät mit Druckgaren ReadyXpress) 119
6.6.3 Sicherheitsventil prüfen (bei Gerät mit Druckgaren ReadyXpress) 120
7 Störungen beheben 122
7.1 Fehlerursachen und Abhilfe 122
7.2 Typenschild 124
8 Umweltgerecht entsorgen 125
9 Herstellererklärung 126

1 Einleitung

1.1 Zu dieser Anleitung

Diese Bedienungsanleitung ist Teil des Geräts und enthält Informationen, die das Bedienpersonal für den sicheren Betrieb, zur Reinigung und Pflege des Geräts und zur Abhilfe bei auftretenden Störungen benötigt.

- Das Bedienpersonal muss vor Arbeitsbeginn die Bedienungsanleitung, insbesondere das Kapitel „Sicherheitshinweise“, gelesen haben.
- Diese Bedienungsanleitung während der Lebensdauer des Geräts aufbewahren.
- Sicherstellen, dass diese Bedienungsanleitung dem Personal ständig am Einsatzort des Geräts zugänglich ist.
- Diese Bedienungsanleitung an jeden nachfolgenden Besitzer oder Benutzer des Geräts weitergeben.
- Jede vom Hersteller erhaltene Ergänzung einfügen.
- Anweisungen einschließlich Aufsichts- und Meldepflichten zur Berücksichtigung betrieblicher Besonderheiten, z. B. hinsichtlich Arbeitsorganisation, Arbeitsabläufen oder eingesetztem Personal, ergänzen.

Zielgruppe

Zielgruppe dieser Bedienungsanleitung ist Bedienpersonal, das mit Betrieb, Reinigung und Pflege des Geräts vertraut ist.

Abbildungen

Alle Abbildungen in dieser Bedienungsanleitungen sind beispielhaft. Abweichungen zum vorliegenden Gerät können auftreten.

1.1.1 Zeichenerklärung

GEFAHR

(Art und Quelle der Gefahr)

Unmittelbar drohende Gefahr

→ Nichtbeachtung führt zum Tod oder zu schweren Verletzungen.

WARNUNG

(Art und Quelle der Gefahr)

Möglicherweise drohende Gefahr

→ Nichtbeachtung kann zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen.

VORSICHT

(Art und Quelle der Gefahr)

Gefährliche Situation

→ Nichtbeachtung kann zu leichten und mittelschweren Verletzungen führen.

ACHTUNG

(Art und Quelle der Gefahr)

Sachschaden

→ Nichtbeachtung kann zu Sachschäden führen.

Gibt nützliche Hinweise zum Verständnis und zur Bedienung des Geräts.

Symbol/Auszeichnung	Bedeutung	Erläuterung
–	Aufzählung	Auflistung von Informationen.
→	Handlungsanweisung, einschrittig	Genau eine Handlungsanweisung muss ausgeführt werden.
1. 2.	Handlungsanweisung, mehrschrittig	Mehrere Handlungsanweisungen müssen in angegebener Reihenfolge ausgeführt werden.
•	Handlungsanweisung, mehrschrittig	Mehrere Handlungsanweisungen können in beliebiger Reihenfolge ausgeführt werden.
↳	Resultat einer Handlungsanweisung	Ergebnis einer ausgeführten Handlungssequenz.

1.2 Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist ausschließlich zur Verwendung für gewerbliche Zwecke, insbesondere in gewerblichen Küchen, bestimmt.

Das Gerät darf nur für die Zubereitung von Lebensmitteln durch Kochen, Dünsten, Garziehen, Schmoren, Druckgaren, Braten und Frittieren mit geeigneten Frittierfetten benutzt werden.

Untersagt ist die Benutzung des Geräts unter anderem für folgende Zwecke:

- Als Warmhaltewanne
- Als Vorratsbehälter
- Erhitzen von Kochgeschirr auf der Bratfläche
- Räuchern von Fisch oder Fleisch
- Trocknen von Tüchern, Papier oder Geschirr
- Erhitzen von Säuren, Laugen oder anderen Chemikalien
- Erhitzen von Warmhalteplatten, GN-Behältern und Konservendosen
- Beheizen von Räumen
- Als Arbeitsplatte oder Abstellplatz

Dieses Gerät ist nicht für den US-amerikanischen und kanadischen Markt bestimmt. Es darf dort nicht verwendet werden.

1.3 Garantie, Gewährleistung und Haftung

Das Gerät darf weder umgebaut noch technisch verändert werden.

Bei technischen Veränderungen erlischt jeglicher Garantie- und Gewährleistungsanspruch. Außerdem ist die Gerätesicherheit nicht mehr gewährleistet.

Gewährleistungs- und Haftungsansprüche bei Personen- und Sachschäden sind ausgeschlossen, wenn sie auf eine oder mehrere der folgenden Ursachen zurückzuführen sind:

- Nicht bestimmungsgemäße Verwendung des Geräts
- Unsachgemäße Inbetriebnahme, unsachgemäße Bedienung oder unsachgemäße Wartung des Geräts
- Fehler, die auf Nichtbeachten dieser Bedienungsanleitung zurückzuführen sind

2 Sicherheitshinweise

Dieses Gerät erfüllt die relevanten Sicherheitsstandards. Dadurch lassen sich aber nicht alle Restgefahren, wie sie z. B. durch Fehlbedienung entstehen können, ausschließen.

Beim Betrieb des Geräts muss das Bedienpersonal die regional geltenden Vorschriften kennen und beachten.

Betrieb

- Personen unter 16 Jahren dürfen das Gerät nicht bedienen.
- Folgender Personenkreis muss bei der Bedienung durch eine Person beaufsichtigt werden, die für die Sicherheit verantwortlich ist:
  - Personen, die physisch, sensorisch oder mental nicht dazu in der Lage sind oder denen Wissen und Erfahrung fehlen, das Gerät bestimmungsgemäß und sicher zu bedienen

  Die beaufsichtigende Person muss mit dem Gerät und den von ihm ausgehenden Gefahren vertraut sein.

Heiße Oberflächen

Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen

- Arme und Hände durch geeignete Schutzhandschuhe schützen.
- Unmittelbar nach dem Betrieb Heizelemente, Heizflächen oder Zubehör nicht berühren.
- Oberflächen vor dem Reinigen abkühlen lassen.

Heiße Flüssigkeiten

Verbrühungsgefahr durch heiße Flüssigkeiten

- Arme und Hände durch geeignete Schutzhandschuhe schützen.
- Behälter vorsichtig entnehmen, transportieren und leeren.
- Für den Transport von Gargut hitzebeständige Behälter mit Griffen und verschließbarem Deckel verwenden.
- Maximale Füllmenge einhalten.

Verbrühungsgefahr durch heißes Fett

- Überschüssiges Eis vom gefrorenen Frittiergut vor dem Frittieren entfernen.
- Nasses Frittiergut vor dem Frittieren trocknen.
- Für den Transport von Frittierfett nur Behälter verwenden, die für den Transport von Frittierfett geeignet sind und die gesamte Frittierfettmenge aufnehmen können.
- Maximale Füllmenge einhalten.

Verätzungsgefahr durch verdampfenden Reiniger

- Hinweise des Reinigungsmittel-Herstellers beachten.

Verbrühungsgefahr durch Dampf

- Beim Öffnen des Deckels entweicht heißer Dampf. Abstand zum Gerät halten.

Defektes Gerät

Verletzungsgefahr durch defektes Gerät

- Defektes Gerät vom Stromnetz trennen.
- Defektes Gerät nicht betreiben.
- Gerät nur durch autorisiertes Fachpersonal instand setzen lassen.

Brandschutz

Brandgefahr durch Verschmutzungen und Fettbeläge

- Gerät nach Betriebsende reinigen.
- Bei beginnendem Fettverderb Frittierfett vollständig tauschen, nicht nachfüllen.

Brandgefahr durch Überhitzung

- Keine brennbaren Gegenstände oder Kunststoffbehälter im Garraum lagern.
- Maximale Füllmenge einhalten.
- Minimale Füllmenge einhalten.
- Bei der Garart Frittieren nur für das Frittieren geeignete Frittierfette verwenden.
- Bei großer Füllmenge Frittierfett ausschließlich die Garart Frittieren verwenden.

Brandbekämpfung

- Im Brandfall Gerät vom Stromnetz trennen.
- Fettbrände mit Feuerlöscher Brandklasse F löschen, nie mit Wasser. Andere Brände z. B. mit ABC-Löscher, CO_2-Löscher oder einem für die vorliegende Brandklasse geeigneten Löschmittel löschen.

Unsachgemäße Reinigung

Verätzungsgefahr durch Reinigungsmittel

- Hinweise des Reinigungsmittel-Herstellers beachten.
- Beim Umgang mit ätzenden Reinigungsmitteln geeignete Schutzmaßnahmen einhalten.

Sturzgefahr durch glatten Boden

- Boden vor dem Gerät sauber und trocken halten.

Sachschaden durch unsachgemäße Reinigung

- Gerät nach Benutzung reinigen.
- Gerät nicht mit Hochdruckreiniger reinigen.

- Gehäuse nicht mit stark scheuernden oder chemisch aggressiven Reinigungsmitteln reinigen.
- Gehäuse nicht mit stark scheuernden Schwämmen reinigen.
- Hinweise des Reinigungsmittel-Herstellers beachten.
- Gerät nicht schockartig abkühlen.
- Gerät kalkfrei halten.
- Gerät regelmäßig reinigen.

Hygiene

Hygienerisiko durch verdorbenes Fett

- Bei beginnendem Fettverderb Frittierfett vollständig tauschen, nicht nachfüllen.

Gesundheitsgefahr durch unzureichende Hygiene

- Regional geltende Hygienevorschriften einhalten.
- Reinigungshinweise beachten.
- Beim Warmhalten von Speisen lebensmittelrechtliche Vorgaben beachten.

Kerntemperaturmessung

Verletzungsgefahr durch überhitzten Kerntemperaturfühler

- Kerntemperaturfühler nicht über offener Flamme erhitzen.

Unsachgemäßer Gebrauch

Sachschaden durch unsachgemäßen Gebrauch

- Gerät nicht im Freien betreiben.
- Nur Originalzubehör verwenden.
- Bedienpersonal regelmäßig schulen.
- Keine Warmhalteplatten und Konservendosen erhitzen.
- Gerät nur mit Händen bedienen.
- Gerät nicht dauerhaft bei hohen Temperaturen betreiben.
- Keine größeren Mengen Öl über Ablauf ablassen.
- Gerät nicht bei Temperaturen unter 4 °C betreiben.
- Kerntemperaturfühler entfernen, bevor das Gargut entnommen wird.
- Kerntemperaturfühler nach Gebrauch wieder in die Halterung stecken.
- Nur USB-Speicher-Sticks auf Basis von Flash-Speicher anschließen.
- Keine USB-Drucker, externen Festplatten, WLAN-, UMTS- oder Bluetooth-Adapter oder sonstige USB-Geräte anschließen.
- Keine PCs oder Notebooks anschließen.
- USB-Speicher-Sticks nicht mit Gewalt einsetzen.
- USB-Speicher-Sticks immer vor dem Kopieren oder Speichern von Daten einsetzen und erst entfernen, wenn die Daten vollständig übertragen sind.
- Multiport während des Betriebs geschlossen lassen.

3 Gerätebeschreibung

3.1 Geräteübersicht

3.1.1 FlexiChef

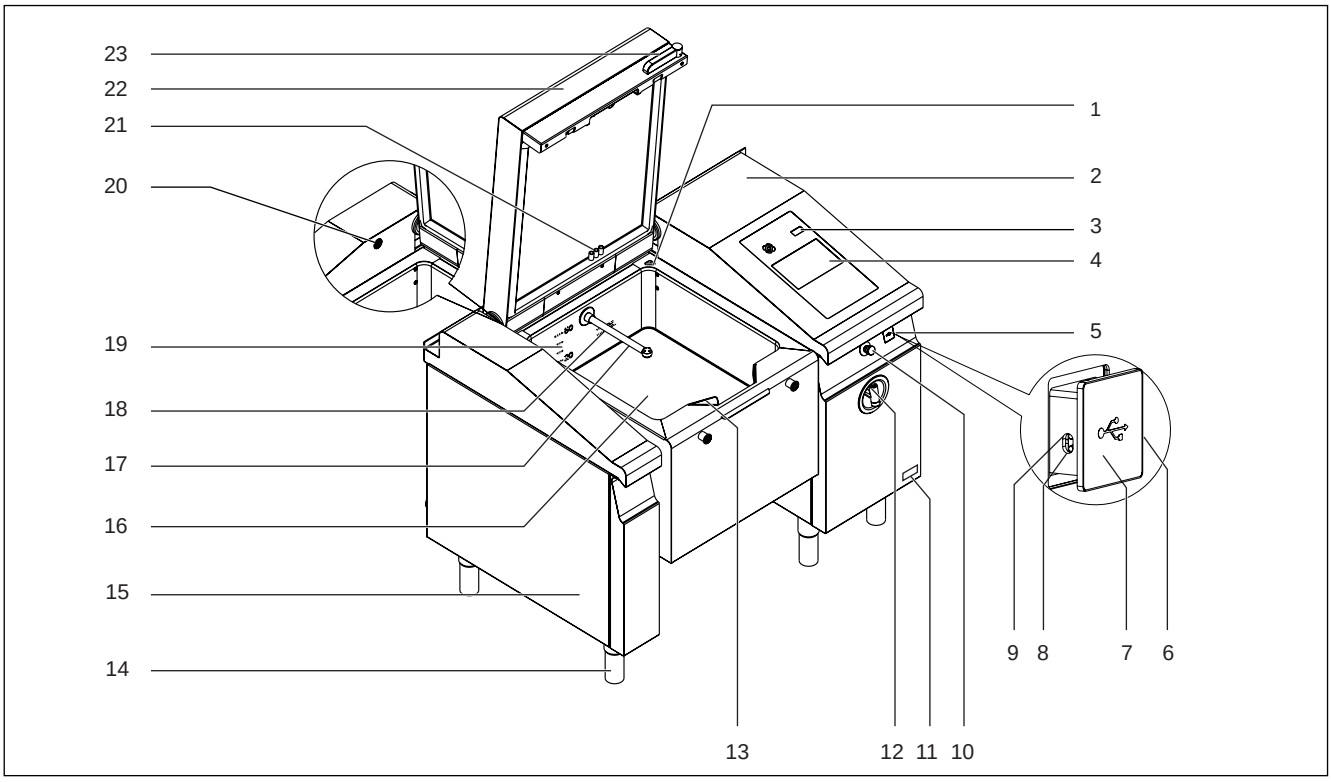


Bild 2: FlexiChef, kippbar mit Druckgaren und Reinigung, Bedienholm rechts

1	Druckabbauleitung (optional)	13	Ausgusstülle
2	Bedienholm	14	Gerätebein
3	Taste „ON/OFF“	15	Seitenholm
4	Touchscreen	16	Bratfläche
5	Multiport	17	Reiningungslanze mit Hochdruckdüsen
6	USB-Anschluss	18	Füllmarkierungen „OIL“
7	Blende *Multiport*	19	Füllmarkierung Wasser
8	Taste *Reset 1*	20	Wasserzulauf
9	Taste *Reset 2*	21	Kerntemperaturfühler
10	Schalter *Not-Aus*	22	Deckel
11	Typenschild	23	Griff Deckel (optional)
12	Handbrause		

3.1.2 FlexiChef Team

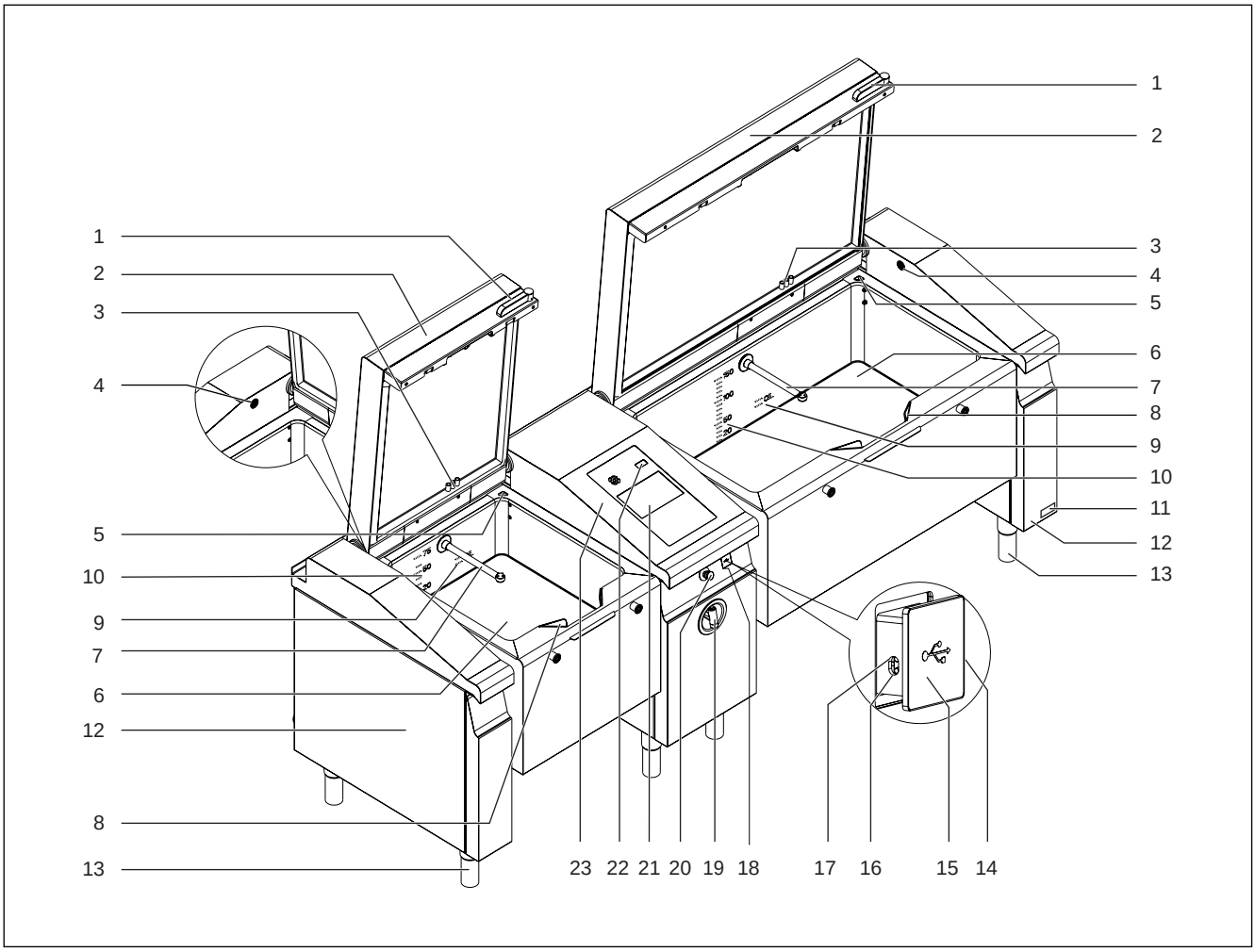


Bild 3: FlexiChef Team, kippbar mit Druckgaren und Reinigung

1	Griff Deckel (optional)	13	Gerätebein
2	Deckel	14	USB-Anschluss
3	Kerntemperturfühler	15	Blende *Multiport*
4	Wasserzulauf	16	Taste *Reset 1*
5	Druckabbauleitung (optional)	17	Taste *Reset 2*
6	Bratfläche	18	Multiport
7	Reinigungslanze mit Hochdruckdüsen	19	Handbrause
8	Ausgusstülle	20	Schalter *Not-Aus*
9	Füllmarkierungen „OIL“	21	Touchscreen
10	Füllmarkierung Wasser	22	Taste „ON/OFF“
11	Typenschild	23	Bedienholm
12	Seitenholm		

3.2 Ausstattung

3.2.1 Ausstattungsmerkmale

Hauptbestandteile

- Gehäuse aus Chromnickelstahl
- Motorgesteuerter Deckel
- Motorgesteuerte Tiegelkippvorrichtung
- Tiegel mit Ausgusstülle
- Getrennt regelbare Bratfläche
- Elektrisch betriebener Wasserzulauf
- Elektrisch betriebener Ablauf
- Sicherheitsventil (optional)
- Schnell-Druckabbausystem OpenXpress (optional)
- Elektronische Gerätesteuerung MagicPilot mit Touchscreen

Elektrische Ausrüstung

- Heizelement
- Kerntemperaturfühler
- Schalter *Not-Aus*
- Deckelmotor
- Tiegelmotor
- Motorventil
- Magnetventil
- Sicherheitsschütz
- USB-Anschluss für USB-Stick
- Elektro-Festanschluss

Zubehör und Sonderausstattung

- Druckgarfunktion ReadyXpress
- Reinigungssystem SpaceClean
- Frittierkorb
- Nudelkorb
- Kochkorb
- Gelochter Einlegeboden
- GN-Behälter
- Auflageschiene für GN-Behälter
- Einhängegestell für Frittierkörbe und Kochkörbe
- Sieb
- Gelochte und ungelochte Schöpfschaufel
- Entleer- und Wendespachtel
- Abzieher
- Portionierwagen für GN-Behälter
- Schaber
- Reinigungsbürste
- Teleskopstange

3.2.2 Kippbarer Tiegel

Der Tiegel ist zwischen der Arbeitsposition und der Endposition stufenlos kippbar.

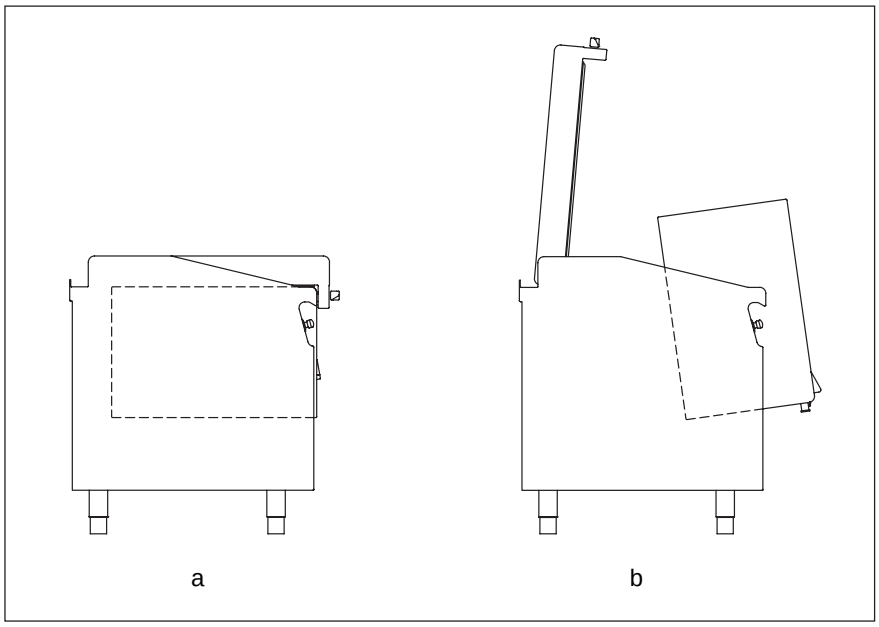


Bild 4: Kippbarer Tiegel, a: Arbeitsposition, b: Endposition

3.2.3 Betriebsarten

Manuelles Garen

In der Betriebsart Manuelles Garen können einzelne Garvorgänge und Gerätefunktionen direkt ausgeführt werden. Die verschiedenen Gararten lassen sich individuell anpassen. Alle Gararten, Gerätefunktionen und Informationen können zu Garprogrammen zusammengestellt und gespeichert werden.

Automatisches Garen (autoChef)

In der Betriebsart Automatisches Garen können gespeicherte Garprogramme ausgeführt werden. Bei Bedarf können die Garprogramme angepasst werden.

3.2.4 Gararten

Übersicht der Gararten

- Druckgaren ReadyXpress (optional)
- Softkochen
- Kochen
- Braten
- Frittieren (optional)
- Regenerieren
- Delta-T-Garen
- Zonenbraten
- Zonenkochen

Druckgaren In der Garart Druckgaren wird unter Berücksichtigung der minimalen Füllmenge Wasser in den Tiegel gefüllt. Dieses Wasser verdampft und erzeugt einen Überdruck im Tiegel. Die höheren Temperaturen verkürzen die Gardauer und reduzieren den Energiebedarf. Druckhöhe und Druckabbau lassen sich abhängig von der Robustheit des Garguts einstellen.

Softkochen Die Garart Softkochen ermöglicht das Erhitzen und langsame Ankochen im Temperaturbereich von 30–100 °C. Je nach Leistungsstufe wird die Heizleistung begrenzt.

Kochen Die Garart Kochen ermöglicht das Kochen mit verschiedenen Siedestärken im Temperaturbereich von 90–100 °C. Es kann mit maximaler Leistung auf Siedetemperatur aufgeheizt und mit gewählter Siedestärke weiter gekocht werden.

Braten Die Garart Braten ermöglicht das Braten in verschiedenen Leistungsstufen im Temperaturbereich von 100–300 °C.

Frittieren Die Garart Frittieren ermöglicht das Frittieren in heißem Fett in mehreren Zonen im Temperaturbereich von 140–180 °C. Der Tiegel wird in vier unterschiedliche Zonen unterteilt. Jede Zone kann mit individueller Gardauer betrieben werden. Die Gartemperatur ist für alle Zonen gleich.

Regenerieren Die Garart Regenerieren ermöglicht das Warmhalten/Aufbereiten von unterschiedlich robustem Gargut im Temperaturbereich von 50–100 °C.

Delta-T-Garen In der Garart Delta-T-Garen stehen die Zubereitungsarten Kochen und Braten zur Verfügung. Beim Delta-T-Garen ist die Gartemperatur abhängig von der Kerntemperatur des Garguts. Die Gartemperatur ist immer um den eingestellten Wert (Delta-T-Wert, Differenz Gartemperatur) höher als die aktuelle Kerntemperatur. Die resultierende Gardauer ist länger als bei anderen Gararten.

Zonenbraten Die Garart Zonenbraten ermöglicht das Braten in mehreren Zonen. Die Bratfläche wird in bis zu vier unterschiedliche Zonen unterteilt. Jede Zone kann mit individueller Leistung und Gardauer im Temperaturbereich von 100–300 °C betrieben werden.

Zonenkochen Die Garart Zonenkochen ermöglicht das Kochen in mehreren Zonen im Temperaturbereich von 90–100 °C. Der Tiegel wird in vier unterschiedliche Zonen unterteilt. Jede Zone kann mit individueller Gardauer betrieben werden. Leistung und Gartemperatur sind für alle Zonen gleich.

3.2.5 Kerntemperaturmessung

Bei der Kerntemperaturmessung wird mit einem Kerntemperaturfühler die Temperatur im Inneren des Garguts gemessen.

Sobald die Ziel-Kerntemperatur erreicht wurde, wird der Garvorgang automatisch beendet oder der nächste Schritt eines Garprogramms begonnen.

Die Verwendung der Kerntemperaturmessung bietet folgende Vorteile:

- Geringerer Energie- und Wasserverbrauch
- Kein Übergaren
- Geringerer Gewichtsverlust des Garguts
- Hohe HACCP-Sicherheit

3.2.6 USB-Anschluss

Das Gerät ist mit einem USB-Anschluss (USB 2.0) ausgestattet.

Durch Verwendung eines USB-Sticks können Garprogramme und Bilder exportiert und importiert werden.

HACCP-Protokolle können auf den USB-Stick exportiert und bei Bedarf auf einem externen PC archiviert werden.

3.2.7 HACCP-Protokollierung

Im HACCP-Protokoll werden alle Garschritte und Gerätefunktionen mit Uhrzeit und Datum erfasst. Die Betriebsdaten werden pro Tag in einer Datei zusammengefasst. Diese Dateien können Textdatei auf einen USB-Stick exportiert werden.

3.3 Funktionen der Bedien- und Anzeigeelemente

Bedien- und Anzeigelement	Funktion
Taste „ON/OFF“	Touchscreen einschalten und ausschalten.
Touchscreen	Gerät durch Antippen des Touchscreens bedienen.
Schalter *Not-Aus*	Motoren, Antriebe und die Gerätesteuerung werden spannungslos.
USB-Anschluss	USB-Stick zum Import und Export von Daten anschließen.
Tasten *Reset*	Bei FlexiChef: Taste *Reset 1*: Sicherheitstemperaturbegrenzer wird zurückgesetzt. Bei FlexiChef Team: Taste *Reset 1*: Sicherheitstemperaturbegrenzer der linken Geräteeinheit wird zurückgesetzt. Taste *Reset 2*: Sicherheitstemperaturbegrenzer der rechten Geräteeinheit wird zurückgesetzt.

Tabelle 1: Funktionen der Bedien- und Anzeigeelemente

3.4 Technische Daten

Die Gerätegröße kann über die maximale Füllmarkierung im Tiegel zugeordnet werden.

FlexiChef	Größe 1, flach	Größe 2, flach	Größe 2, tief	Größe 3, flach	Größe 3, tief
Minimale Füllmenge Frittierfett (l)	19	26	26	38	38
Maximale Füllmenge Frittierfett (l)	25	35	35	49	49
Maximale Füllmenge (l)	50	75	100	100	150
– bei Garart Druckgaren	35	60	85	85	130
Minimale Füllmenge (l) – bei Garart Kochen	15	20	20	30	30
Maximale Gewichtsbelastung (kg)	60	85	110	110	160

Tabelle 2: Technische Daten FlexiChef

3.5 Gerätesteuerung MagicPilot

Der Touchscreen kann mit Latexhandschuhen bedient werden. Der Touchscreen kann aber nicht mit wärmeisolierende Handschuhen bedient werden.

3.5.1 Touchscreen-Bedienung

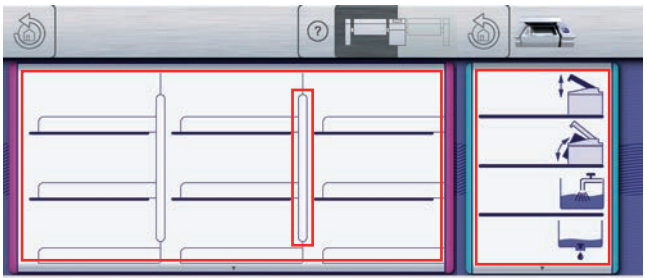
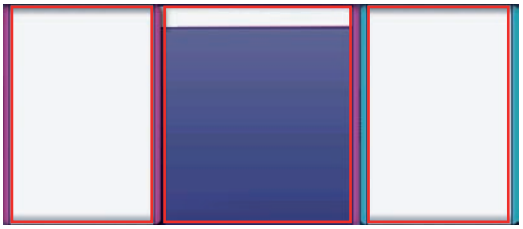
Auf dem Touchscreen des Geräts können durch Antippen Befehle ausgeführt werden, um das Gerät zu bedienen.

Aktion	Funktion
Antippen	Anzeigeelemente wie z. B. Tasten, Felder, Register wählen oder aktivieren.
Zweimaliges Antippen	Spezielle Funktionen durch schnelles zweimaliges Antippen einer Taste ausführen.
Wischgeste	Seiten wechseln oder Werte einstellen.

Tabelle 3: Touchscreen-Bedienung

3.5.2 Anzeigeelemente

Die folgende Tabelle stellt die grundlegenden Anzeigeelemente der Gerätesteuerung mit Beispielen dar.

Anzeigeelement	Beschreibung
Informationsleiste	Die Informationsleiste ist die obere Leiste des Touchscreens und jederzeit sichtbar. Die Informationsleiste dient zur Anzeige von aktuellen Informationen, z. B. Kategorien oder Garprogrammen.
Menü 	Menüs haben zur thematischen Zuordnung einen farbigen Rahmen: Blau für Gerätefunktionen, Lila für Garfunktionen. Menüs enthalten oft vertikale Trennbalken, um Wischgesten zu erleichtern. Menüs sind zentraler Einstiegspunkt und bieten eine Übersicht über die auswählbaren Funktionen und Untermenüs.
Fenster 	Fenster haben einen farbigen Rahmen (lila, blau) und werden aus Menüs oder aus übergeordneten Fenstern heraus aufgerufen. In Fenstern werden Funktionen betätigt (Fenster *Betätigung*) und Einstellungen zur Verfügung gestellt (Fenster *Einstellung*). Je nach Funktion gibt es eine Vielzahl von Fenstertypen (z. B. Fenster *Zonen*, Fenster *Suche*, Fenster *Speichern*).

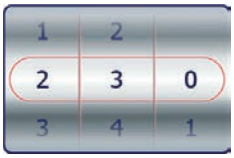
Anzeigeelement	Beschreibung
Feld	Felder sind Bereiche in Fenstern oder Menüs, die mit Trennbalken abgegrenzt sind. Felder öffnen durch Antippen Funktionen und Einstellungen.
Taste	Tasten sind gerahmte Flächen, die in Fenstern oder Menüs verfügbar sind. Durch das Antippen von Tasten werden Einstellungen bestätigt. Tasten steuern Funktionen und dienen zur Navigation in Menüs und Fenstern.
Seite	Seiten sind die Inhaltsbereiche von Fenstern und Menüs. Mehrere Seiten können hintereinander folgen. Ein Pfeil-Symbol zeigt weitere Seiten an. Der Wechsel auf die nächste/vorherige Seite ist mit einem Wischen nach oben/unten möglich.
Register	Das Register *Blau* und das Register *Grün* befinden sich an der linken unteren Seite des Touchscreens. Die Register sind nur innerhalb von Garprogrammen verfügbar. Die Register bieten durch Antippen schnellen Zugriff auf Gerätefunktionen (Register *Blau*) und Garprogrammfunktionen (Register *Grün*).
Anzeige	Anzeigen sind Informationsbereiche in Fenstern. Anzeigen zeigen Eingaben und aktuelle Informationen und sind teilweise durch Antippen bedienbar.
Symbol	Symbole sind grafische Elemente in Fenstern und in der Symbolleiste. Symbole verdeutlichen aktuelle Zustände und mögliche Funktionen und sind teilweise durch Antippen bedienbar.
Walze 	Mit Wischgeste Werte einstellen. Die Wischgeste muss innerhalb der Walze beginnen, darf aber über die Walze hinausgehen.

Tabelle 4: Grundlegende Anzeigeelemente

3.5.3 Texteingabe

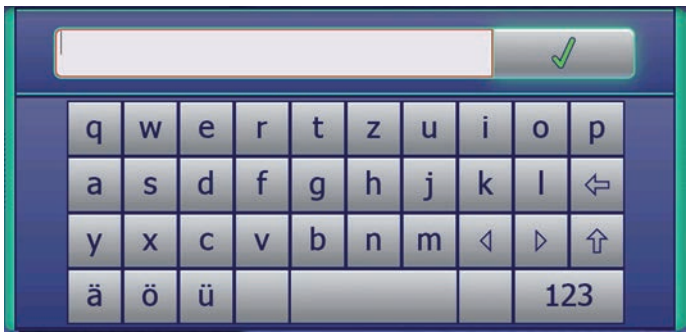
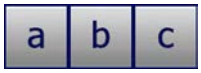
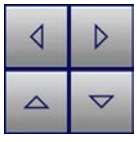


Bild 5: Menü *Tastatur* mit virtueller Tastatur

Tastatur Die Tastatur stellt folgende Funktionen zur Verfügung:

Steuer- und Anzeigeelement	Funktion
Anzeige *Text* 	Eingegebener Text und Einfügemarke anzeigen.
Eingabetasten Beispiel: 	Zeichen eingeben.
Umschalttaste 	Auf Großbuchstaben umschalten.
	Auf Kleinbuchstaben umschalten.
Taste *Zahlen/Sonderzeichen* 	Von Buchstaben auf Zahlen und Sonderzeichen umschalten.
Taste *Buchstaben* 	Von Zahlen und Sonderzeichen auf Buchstaben umschalten.
Pfeiltaste 	Einfügemarke im Text bewegen.

Steuer- und Anzeigeelement	Funktion
Taste *Löschen*	Text löschen. Zeichen vor Einfügemarke wird gelöscht.
Taste *Bestätigung*	Texteingabe bestätigen.

Tabelle 5: Menü *Tastatur*

3.5.4 Hauptmenü

Das Hauptmenü ermöglicht den Zugriff auf alle Funktionen des Geräts.

Bild 6: Hauptmenü

Hauptmenü

Im Hauptmenü stehen folgende Funktionen zur Verfügung:

Steuer- und Anzeigeelement	Funktion
Taste „Automatisches Garen“	Menü *Automatisches Garen* öffnen.
Taste „Manuelles Garen“	Menü *Manuelles Garen* öffnen.
Taste „Gerätefunktionen“	Menü *Gerätefunktion* öffnen.
Sprachauswahl	• Bediensprache des Geräts durch Antippen einer Landesflagge auswählen. Landesflagge der aktiven Bediensprache wird hervorgehoben. Die Auswahl der Sprachen kann im Menü *Gerätefunktion* in den Geräteeinstellungen festgelegt werden.
Taste *Zurück*	• Ein Mal antippen, um in das vorherige Menü zurückzukehren. • Zwei Mal antippen, um direkt in das Hauptmenü zu wechseln.

Steuer- und Anzeigeelement	Funktion
Taste *FlexiHelp* 	Hilfstexte zum aktiven Menü oder Fenster anzeigen.
Symbol Geräteausführung 	Geräteausführung wird angezeigt. Bei FlexiChef Team: Aktive Geräteeinheit wird hervorgehoben. • Geräteeinheit zur Aktivierung antippen. Gesamte Informationsleiste wechselt zur Unterscheidung der aktiven Geräteeinheit die Farbe.

Tabelle 6: Hauptmenü

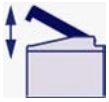
3.5.5 Menü *Gerätefunktion*

Das Menü *Gerätefunktion* ermöglicht es, Gerätefunktionen auszuführen und Geräteeinstellungen vorzunehmen.

Bild 7: Menü *Gerätefunktion*

Gerätefunktionen

Im Menü *Gerätefunktion* stehen folgende Funktionen zur Verfügung:

Steuer- und Anzeigeelement	Funktion
Feld „Deckel“ 	Deckel öffnen und schließen.
Feld „Tiegel“	Tiegel kippen und zurückkippen.
Feld „Wasserzulauf“	Temperatur und Menge des Wassers einstellen und Tiegel mit Wasser füllen.
Feld „Ablauf“	Ablauf öffnen und schließen.
Feld „Portionieren“	Portionsmenge einstellen und Tiegelinhalt portionieren.

Steuer- und Anzeigeelement	Funktion
Feld „Manuelles Spülen“	Temperatur des Wassers wählen und Tiegel durch gleichzeitiges Bedienen des Wasserzulaufs und Ablaufs spülen.
Feld „Reinigung starten“	Automatische Reinigung SpaceClean starten.
Feld „Bildschirm reinigen“	Touchscreen reinigen.
Feld „Geräteeinstellungen“	Menü *Geräteeinstellungen* öffnen.

Tabelle 7: Menü *Gerätefunktion*

Geräteeinstellungen

Im Menü *Geräteinstellungen* sind folgende Einstellungen möglich:

Steuer- und Anzeigeelement	Funktion
Feld „Geräteinformationen“	Geräteinformationen anzeigen, z. B. Version Software/Kochbuch, Kontaktdaten.
Feld „HACCP exportieren“	HACCP-Protokolldaten auf USB-Stick exportieren.
Feld „Datum, Zeit und Aufstellhöhe einstellen“	Datum, Zeit und Aufstellhöhe des Geräts einstellen.
Feld „Sprachauswahl voreinstellen“	Menü *Sprachen* öffnen und die Sprachen für die Sprachauswahl im Hauptmenü wählen.
Feld „Kochbuch-Berechtigung einstellen“	Kochbuch für Veränderungen sperren.
Feld „Prüfung Sicherheitsventil starten“	Prüfung des Sicherheitsventils starten.
Feld „Kochbuch auswählen“	Menü *Sprachen* öffnen und Landesflagge auswählen.

Tabelle 8: Menü *Geräteeinstellungen*

3.5.6 Menü *Manuelles Garen*

Im Menü *Manuelles Garen* können folgende Tätigkeiten ausgeführt werden:

- Gerät bedienen: Garvorgänge lassen sich direkt ausführen.
- Garprogramme erstellen: Mehrere Schritte lassen sich zu einem Garprogramm zusammenstellen.

Als einzelne Schritte stehen Gararten, Gerätefunktionen und die Information zur Verfügung.

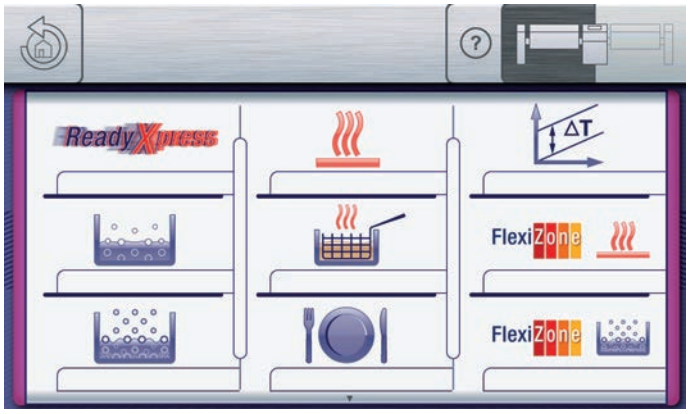
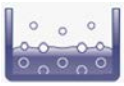


Bild 8: Menü *Manuelles Garen*

Gararten

Im Menü *Manuelles Garen* stehen folgende Gararten zur Verfügung:

Steuer- und Anzeigeelement	Funktion
Feld „Druckgaren“	Fenster *Garart* öffnen. Einstellungen der Garart Druckgaren werden angezeigt.
Feld „Softkochen“ 	Fenster *Garart* öffnen. Einstellungen der Garart Softkochen werden angezeigt.
Feld „Kochen“	Fenster *Garart* öffnen. Einstellungen der Garart Kochen werden angezeigt.
Feld „Braten“	Fenster *Garart* öffnen. Einstellungen der Garart Braten werden angezeigt.

Steuer- und Anzeigeelement	Funktion
Feld „Frittieren“	Fenster *Garart* öffnen. Einstellungen der Garart Frittieren werden angezeigt.
Feld „Regenerieren“	Fenster *Garart* öffnen. Einstellungen der Garart Regenerieren werden angezeigt.
Feld „Delta-T-Garen“	Fenster *Garart* öffnen. Einstellungen der Garart Delta-T-Garen werden angezeigt.
Feld „Zonenbraten“	Fenster *Garart* öffnen. Einstellungen der Garart Zonenbraten werden angezeigt.
Feld „Zonenkochen“	Fenster *Garart* öffnen. Einstellungen der Garart Zonenkochen werden angezeigt.

Tabelle 9: Gararten im Menü *Manuelles Garen*

Gerätefunktionen und Funktionen

Im Menü *Manuelles Garen* stehen auf der zweiten Seite folgende Gerätefunktionen sowie die Information zur Verfügung:

Steuer- und Anzeigeelement	Funktion
Feld „Deckel“	Fenster *Gerätefunktion* öffnen. Einstellungen der Gerätefunktion Deckel werden angezeigt.
Feld „Tiegel“	Fenster *Gerätefunktion* öffnen. Einstellungen der Gerätefunktion Tiegel werden angezeigt.
Feld „Wasserzulauf“	Fenster *Gerätefunktion* öffnen. Einstellungen der Gerätefunktion Wasserzulauf werden angezeigt.

Steuer- und Anzeigeelement	Funktion
Feld „Ablauf“	Fenster *Gerätefunktion* öffnen. Einstellungen der Gerätefunktion Ablauf werden angezeigt.
Feld „Information“	Fenster *Information* öffnen. Einstellungen der Information werden angezeigt.

Tabelle 10: Gerätefunktionen und Funktionen im Menü *Manuelles Garen*

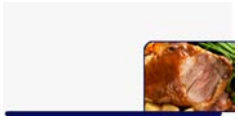
3.5.7 Menü *Automatisches Garen*

Das Menü *Automatisches Garen* ermöglicht den Zugriff auf alle im Gerät gespeicherten Garprogramme. Die Auswahl der Garprogramme erfolgt über Kategorien, die Garprogrammsuche oder das gesamte Kochbuch.

Bild 9: Menü *Automatisches Garen* (autoChef), Menü *Kategorie*

Automatisches Garen

Im Menü *Automatisches Garen* stehen folgende Funktionen zur Verfügung:

Steuer- und Anzeigeelement	Funktion
Feld *Kategorie* Beispiel: Kategorie „Fleisch, Geflügel“ 	Unterkategorien der jeweiligen Kategorie anzeigen.
Feld *Unterkategorie* Beispiel: Unterkategorie „Lamm“ 	Alle Garprogramme der jeweiligen Unterkategorie anzeigen.
Feld *Rezept* 	Garprogramm aufrufen.
Feld „Kochbuch – alle Kategorien“	Gesamtheit aller Garprogramme anzeigen.
Feld „Perfection – Regenerieren“	Garprogramme der Garart Regenerieren anzeigen.

Steuer- und Anzeigeelement	Funktion
Feld „FlexiZone“	Garprogramme mit der Eigenschaft FlexiZone anzeigen.
Taste „autoChef“	Fenster *autoChef* öffnen: Garprogramme suchen, importieren und exportieren.

Tabelle 11: Menü *Automatisches Garen*

„autoChef“ Funktionen

Im Fenster *autoChef* stehen folgende Funktionen zur Verfügung:

Steuer- und Anzeigeelemen	Funktion
Feld „Garprogramm suchen“	Garprogramme anhand des Namens über alle Kategorien suchen und aufrufen.
Feld „Garprogramme exportieren“	Gespeicherte Garprogramme aus Kochbuch auf USB-Stick exportieren.
Feld „Garprogramme importieren“	Garprogramme vom USB-Stick in Kochbuch importieren.

Tabelle 12: Funktionen Fenster *autoChef*

3.5.8 Fenster *Garart*

Nach Auswahl einer Garart wird das Fenster *Garart* geöffnet:

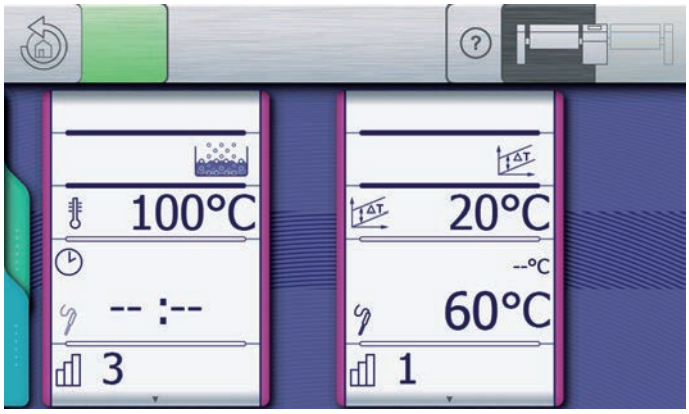


Bild 10: Schematische Ansicht der Fenster *Garart*

Einstellungen im Fenster *Garart*

Im Fenster *Garart* sind folgende Einstellungen möglich:

Steuer- und Anzeigeelement	Funktion
Feld *Garart* Beispiel: Garart Kochen	Garart, die für den Schritt ausgewählt wurde, wird angezeigt.
Feld *Gartemperatur*	Gartemperatur einstellen.
Feld *Differenz Gartemperatur*	Nur bei Garart Delta-T-Garen: Differenz Gartemperatur einstellen.
Feld *Gardauer*	Gardauer bzw. Kerntemperatur einstellen.
	Bei Garart Frittieren/Zonenkochen: Feld *Timer* Nur Timerfunktion (Kurzzeitwecker) möglich. Gerät bleibt auch nach Ablauf der Zeit im Dauerbetrieb.
	Bei Garart Delta-T-Garen: Feld *Kerntemperatur* Nur Eingabe der Kerntemperatur möglich.
Feld *Stufe*	Garstufe der Garart wählen. Je nach Garart: • Robustheit des Garguts • Siedestärke • Leistung • Zubereitungsart

Steuer- und Anzeigeelement	Funktion
Feld *Druckabbau* 	Nur bei Garart Druckgaren: Geschwindigkeit des Druckabbaus einstellen.
Taste *Dauerbetrieb* 	In Fenster *Einstellung* der Gardauer: Gardauer „Dauerbetrieb“ einstellen.
Taste *Gardauer* 	In Fenster *Einstellung* der Gardauer: Zeitgesteuerte Gardauer einstellen.
Taste *Kerntemperatur* 	In Fenster *Einstellung* der Gardauer: Kerntemperaturgesteuerte Gardauer einstellen.

Tabelle 13: Einstellungen im Fenster *Garart*

Zur Erstellung und Steuerung von Garprogrammen stehen weitere Funktionen zur Verfügung (siehe Kapitel „Weitere Funktionen für Garprogramme“, Seite 38).

3.5.9 Fenster *Gerätefunktion*

Nach Auswahl einer Gerätefunktion wird das Fenster *Gerätefunktion* geöffnet:

Bild 11: Schematische Ansicht der Fenster *Gerätefunktion*

Einstellungen im Fenster *Gerätefunktion*

Im Fenster *Gerätefunktion* sind folgende Einstellungen möglich:

Steuer- und Anzeigeelement	Funktion
Feld *Geräteteil* Beispiel: Geräteteil Wasserzulauf	Geräteteil, der für den Schritt ausgewählt wurde, wird angezeigt.
Feld *Funktion*	Bei Gerätefunktion Ablauf: Öffnung des Ablaufs einstellen.
	Bei Gerätefunktion Deckel: Deckelbewegung einstellen.
	Bei Gerätefunktion Tiegel: Tiegelbewegung einstellen.
Feld „Temperatur“	Wassertemperatur in Gerätefunktion Wasserzulauf einstellen.
Feld „Menge“ Beispiel: 50 l	Wassermenge in Gerätefunktion Wasserzulauf einstellen.

Steuer- und Anzeigeelement	Funktion
Feld *Dauer* Beispiel: 	Öffnungsdauer des Ablaufs in Gerätefunktion Ablauf einstellen.
Feld *Steuerung* 	Steuerung auf „Automatik“ oder „manuelle Bedienung“ einstellen. „Automatik“: Bei Erreichen des Schritts wird die Gerätefunktion automatisch ausgeführt und weitergeschaltet, Stoppen möglich.
	„Manuelle Bedienung“: Bei Erreichen des Schritts die Gerätefunktion manuell durchführen und weiterschalten.
Feld „Stopp“ 	Gestartete Gerätefunktion bei Steuerung „Automatik“ stoppen. Feld „Stopp“ ersetzt das Feld „Weiter“ des Fensters.

Tabelle 14: Einstellungen im Fenster *Gerätefunktion*

Zur Erstellung und Steuerung von Garprogrammen stehen weitere Funktionen zur Verfügung (siehe Kapitel „Weitere Funktionen für Garprogramme“, Seite 38).

3.5.10 Fenster *Information*

Nach Auswahl der Information wird das Fenster *Information* geöffnet:

Bild 12: Schematische Ansicht des Fensters *Information*

Einstellungen im Fenster *Information*

Im Fenster *Information* sind folgende Einstellungen möglich:

Steuer- und Anzeigeelement	Funktion
Feld *Information*	Information, die für den Schritt ausgewählt wurde, wird angezeigt.
Taste *Bild*	Bild zur Anzeige im Informationsfenster hinzufügen.
Feld *Beschreibung*	Beschreibenden Text zur Anzeige im Informationsfenster hinzufügen. Feld *Beschreibung* umgibt die Taste *Bild*.
Feld *Steuerung*	Steuerung auf „Automatisch weiter“ oder „Manuell weiter“ einstellen.
	„Automatisch weiter“: Nach Bestätigung des Informationsfensters wird automatisch weitergeschaltet, Pause möglich.
	„Manuell weiter“: Nach Bestätigung des Informationsfensters mit Register *Blau* Gerätefunktionen aufrufen und manuell durchführen. Mit Feld „Weiter“ nächsten Schritt im Garprogramm ausführen.
Feld „Pause“	Gestartete Information bei Steuerung „Automatisch weiter“ pausieren. Feld „Pause“ ersetzt das Feld „Weiter“ des Fensters.

Tabelle 15: Einstellungen im Fenster *Information*

Zur Erstellung und Steuerung von Garprogrammen stehen weitere Funktionen zur Verfügung (siehe Kapitel „Weitere Funktionen für Garprogramme“, Seite 38).

3.5.11 Weitere Funktionen für Garprogramme

Funktionen auf zweiter Seite

Jede Garart, Gerätefunktion oder Funktion hat Funktionen zur Erstellung und Anpassung von Garprogrammen. Die meisten Funktionen sind auf der zweiten Seite des jeweiligen Fensters zu finden:

Bild 13: Schematische Ansicht der zweiten Seite im Fenster *Garart*

Im Fenster *Garart*, Fenster *Gerätefunktion* und Fenster *Information* stehen folgende Funktionen zur Verfügung:

Steuer- und Anzeigeelement	Funktion
Anzeige *Garprogramm-Schritt*	Position eines Schritts im Garprogramm wird angezeigt, z. B. „Schritt 1 von 3“.
Feld „Weiter“	Nächsten Schritt im Garprogramm ausführen.
Feld „Schritt löschen“	Jeweiliger Schritt im Garprogramm wird gelöscht.
Feld „Schritt davor einfügen“	Schritt vor jeweiligem Schritt im Garprogramm einfügen.
Feld „Schritt danach einfügen“	Schritt nach jeweiligem Schritt im Garprogramm einfügen.

Tabelle 16: Funktionen für Garprogramme

Funktionen in Informationsleiste

In Garprogrammen stehen im Bereich der Informationsleiste zusätzlich folgende Funktionen zur Verfügung:

Steuer- und Anzeigeelement	Funktion
Taste „Start“/Taste „Stopp“	Garart, Gerätefunktion, Information oder Garprogramm starten/stoppen.
Symbol Geräteausführung/Garprogrammdauer	Verbleibende Dauer des aktiven Garprogramms wird angezeigt.

Tabelle 17: Funktionen in Informationsleiste

3.5.12 Fenster *Zonen* und *Timer*

Nach Auswahl einer der Gararten Frittieren, Zonenkochen oder Zonenbraten wird das Fenster *Zonen* (bei Garart Zonenbraten) oder das Fenster *Timer* (bei Garart Frittieren, Zonenkochen) geöffnet.

Bild 14: Schematische Ansicht des Fensters *Zonen* und Fensters *Timer*

Funktionen der Fenster *Zonen* und *Timer*

Im Fenster *Zonen* oder Fenster *Timer* werden zusätzlich folgende Funktionen zur Verfügung gestellt:

Steuer- und Anzeigeelement	Funktion
Anzeige *Betriebstemperatur*	Anzeige färbt sich orange, wenn Betriebstemperatur erreicht ist.
Feld *Start/Stopp*	Zone oder Timer starten und stoppen.

Tabelle 18: Funktionen im Fenster *Zonen* und Fenster *Timer*

4 Gerät in Betrieb nehmen

Vor der ersten Inbetriebnahme:

1. Produktionsrückstände und Verpackungsreste entfernen.
2. Gerät reinigen (siehe Kapitel „Gerät reinigen und pflegen“, Seite 113).
   ↳ Gerät ist betriebsbereit.

5 Gerät bedienen

5.1 Gerät einschalten und ausschalten

5.1.1 Einschalten

Voraussetzungen Not-Aus deaktiviert

Touchscreen ausgeschaltet

Der Einschaltvorgang des Touchscreens dauert ca. 45 Sekunden.

→ Taste „ON/OFF“ drücken.

↳ Touchscreen startet Einschaltvorgang.

↳ Gerät ist betriebsbereit, sobald das Hauptmenü auf dem Touchscreen angezeigt wird.

5.1.2 Ausschalten

Voraussetzungen Touchscreen eingeschaltet

→ Taste „ON/OFF“ drücken.

↳ Touchscreen wird ausgeschaltet.

↳ Gerät ist ausgeschaltet.

Beim Ausschalten wird nur die Gerätesteuerung deaktiviert. Das Gerät ist nicht vom Stromnetz getrennt.

5.2 Not-Aus aktivieren und deaktivieren

Mit Aktivierung des Schalters *Not-Aus* wird die Stromzufuhr unterbrochen.

Bei Garart Druckgaren:

Druck im Tiegel wird nicht abgebaut.

5.2.1 Not-Aus aktivieren

→ Schalter *Not-Aus* drücken.

↳ Schalter *Not-Aus* ist verriegelt.

↳ Gerät ist ausgeschaltet.

5.2.2 Not-Aus deaktivieren

Voraussetzungen Not-Aus aktiviert

→ Schalter *Not-Aus* nach rechts drehen.
  ↳ Schalter *Not-Aus* ist entriegelt.
  ↳ Touchscreen beginnt Einschaltvorgang.
  ↳ Gerät ist betriebsbereit, sobald das Hauptmenü auf dem Touchscreen angezeigt wird.

Bei Garart Druckgaren:

1. Taste „ON/OFF“ drücken.
2. Schalter *Not-Aus* nach rechts drehen.
   ↳ Druckabbau erfolgt.
3. Deckelverriegelung nur öffnen, wenn diese leichtgängig ist.

5.3 Kerntemperaturfühler benutzen

WARNUNG

Verletzungsgefahr durch Platzen des Kerntemperaturfühlers

Durch Überhitzung der Messspitze kann der Kerntemperaturfühler platzen.

→ Kerntemperaturfühler nie mit Feuerzeug oder anderer Wärmequelle erhitzen.

Um ein optimales Garergebnis zu erreichen, wird die Kerntemperaturmessung bei allen Garvorgängen empfohlen.

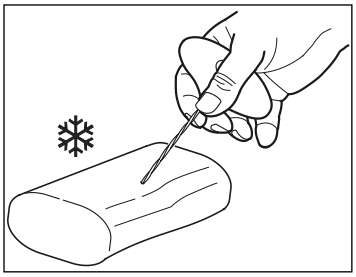
Damit die Soll-Kerntemperatur sicher erreicht wird, muss die Gartemperatur mindestens 5 °C höher eingestellt werden.

5.3.1 Umgang mit Kerntemperaturfühler

Der Kerntemperaturfühler misst die Kerntemperatur an vier Punkten; die kälteste Messstelle wird für die Steuerung des Garprozesses verwendet. Die Spitze des Kerntemperaturfühlers kann dadurch aus dem Gargut-Kern herausragen.

- Kerntemperaturfühler immer vollständig in das Gargut einstechen.
- Kerntemperaturfühler an der Stelle in das Gargut einstechen, die die größte Masse hat.
- Bei Bratstücken mit Knochen (z. B. Kotelett) Kerntemperaturfühler dicht neben dem Knochen einstechen.
- Bei länglichen Bratstücken (z. B. Kasselerstränge) Kerntemperaturfühler quer einstechen, um beim Aufschneiden ein Loch in der Mitte des Aufschnitts zu vermeiden.
- Bei Geflügel Kerntemperaturfühler in die Innenseite der Keule einstechen.

5.3.2 Kerntemperaturmessung vorbereiten



1. Bei gefrorenem Gargut mit Handbohrer Einstichkanal bohren.
2. Kerntemperaturfühler in Gargut einstechen.
3. Gargut mit dem Kerntemperaturfühler in den Tiegel geben.

5.4 Grundeinstellungen vornehmen

5.4.1 Menü *Geräteeinstellungen* öffnen

Voraussetzungen

Gerät eingeschaltet

Hauptmenü angezeigt

1. Taste „Gerätefunktionen“ antippen.
   ↳ Menü *Gerätefunktion* wird angezeigt.
2. Feld „Geräteeinstellungen“ antippen.
   ↳ Fenster *PIN* öffnet sich.
3. Mit Wischgeste „111“ einstellen.
4. Taste *Bestätigung* antippen.

↳ Menü *Geräteeinstellungen* wird angezeigt.

Bei Eingabe einer falschen PIN kann im Menü *Geräteeinstellungen* nur auf die Geräteinformationen zugegriffen werden.

5.4.2 Geräteinformationen anzeigen

Voraussetzungen Menü *Geräteeinstellungen* angezeigt (siehe Kapitel „Menü *Geräteeinstellungen* öffnen“, Seite 44)

→ Feld „Geräteinformation“ antippen.

↳ Fenster *Geräteinformation* wird geöffnet.

Das Fenster *Geräteinformation* enthält Angaben zur Soft- und Hardware des Geräts sowie Kontaktdaten.

5.4.3 Datum, Zeit und Aufstellhöhe einstellen

Voraussetzungen Menü *Geräteeinstellungen* angezeigt (siehe Kapitel „Menü *Geräteeinstellungen* öffnen“, Seite 44)

1. Feld „Datum, Zeit und Aufstellhöhe einstellen“ antippen.
   ↳ Fenster *Einstellung* wird geöffnet.
2. Mit Wischgeste Aufstellhöhe in Meter einstellen.
3. Eingabefeld zu Datum und Uhrzeit antippen.
   ↳ Menü *Tastatur* wird angezeigt.

Das angezeigte Datum- und Zeitformat genau beachten. Bei falschem Format wird die Eingabe nicht übernommen.

4. Datum und Uhrzeit eingeben (siehe Kapitel „Texteingabe“, Seite 21).
5. Taste *Bestätigung* antippen.
   ↳ Menü *Tastatur* wird geschlossen.

↳ Datum, Zeit und Aufstellhöhe eingestellt.

5.4.4 Sprachauswahl voreinstellen

Voraussetzungen Menü *Geräteeinstellungen* angezeigt (siehe Kapitel „Menü *Geräteeinstellungen* öffnen“, Seite 44)

Für die Sprachauswahl im Hauptmenü können maximal 5 Sprachen ausgewählt werden.

1. Feld „Sprachauswahl voreinstellen“ antippen.
   ↳ Menü *Sprachen* wird angezeigt.

Hervorgehobene Felder sind ausgewählte Sprachen.

Nicht hervorgehobene Felder sind nicht ausgewählte Sprachen.

2. Durch Antippen der Felder Sprache aus- oder abwählen.
3. Nach Auswahl aller Sprachen Taste *Bestätigung* antippen.

↳ Sprachen für Sprachauswahl voreingestellt.

↳ Sprachen stehen im Hauptmenü zur Verfügung.

5.4.5 Kochbuch-Berechtigungen einstellen

Voraussetzungen Menü *Geräteeinstellungen* angezeigt (siehe Kapitel „Menü *Geräteeinstellungen* öffnen“, Seite 44)

1. Feld „Kochbuch-Berechtigung einstellen“ antippen.

   ↳ Fenster *Einstellung* wird geöffnet.

Die folgenden Berechtigungsstufen stehen zur Auswahl:

- „Frei“: Keine Einschränkungen.
- „Eingeschränkt“: Speichern oder Löschen von Garprogrammen ist nicht erlaubt.
- „Gesperrt“: Ändern der Garprogramme ist nicht erlaubt.

2. Mit Wischgeste Kochbuch-Berechtigungen einstellen.
3. Taste *Bestätigung* antippen.

↳ Kochbuch-Berechtigungen sind eingestellt.

5.4.6 Kochbuch auswählen

Voraussetzungen Menü *Geräteeinstellungen* angezeigt (siehe Kapitel „Menü *Geräteeinstellungen* öffnen“, Seite 44)

1. Feld „Kochbuch auswählen“ antippen.

   ↳ Menü *Sprachen* wird angezeigt.
2. Um Kochbuch auszuwählen, Landesflagge antippen.

   ↳ Kochbuch wird ausgewählt.
3. Taste *Bestätigung* antippen.

↳ Kochbuch ist ausgewählt.

5.5 Grundlegende Funktionen

5.5.1 Gartemperatur einstellen

Gartemperatur einstellen

1. Feld *Gartemperatur* antippen.
   ↳ Fenster *Einstellung* wird angezeigt.

Wenn das Garprogramm nicht abläuft, das Symbol antippen.

Wenn das Garprogramm gestartet ist, die Gradzahl antippen, um Gartemperatur anzupassen.

Bild 15: Gartemperatur einstellen, Garart Braten

2. Mit Wischgeste Gartemperatur einstellen.

Der Temperaturbereich unterscheidet sich je nach Garart. Bei einer Gartemperatur außerhalb des erlaubten Temperaturbereichs färbt sich die Anzeige des erlaubten Temperaturbereichs rot und die Gartemperatur lässt sich nicht bestätigen.

3. Taste *Bestätigung* antippen.
   ↳ Fenster *Einstellung* wird geschlossen.
   ↳ Fenster *Garart* zeigt eingestellte Gartemperatur.

↳ Gartemperatur ist eingestellt.

Differenz Gartemperatur einstellen

Die Differenz Gartemperatur wird in der Garart Delta-T-Garen eingestellt.

1. Feld *Differenz Gartemperatur* antippen.
   ↳ Fenster *Einstellung* wird angezeigt.

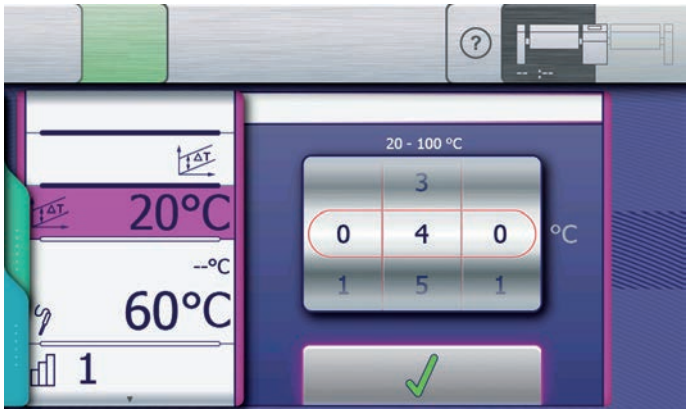


Bild 16: Differenz Gartemperatur einstellen, Garart Delta T-Garen

2. Mit Wischgeste Differenz Gartemperatur einstellen.

Der Temperaturbereich unterscheidet sich je nach Garart. Bei einer Differenz Gartemperatur außerhalb des erlaubten Temperaturbereichs färbt sich die Anzeige des erlaubten Temperaturbereichs rot und die Differenz Gartemperatur lässt sich nicht bestätigen.

3. Taste *Bestätigung* antippen.
   ↳ Fenster *Einstellung* wird geschlossen.

↳ Differenz Gartemperatur ist eingestellt.

5.5.2 Gardauer einstellen

Standardmäßig ist die Gardauer nach Auswahl einer Garart aus dem Menü *Manuelles Garen* in der Einstellung „Dauerbetrieb“.

Dauerbetrieb einstellen

1. Feld *Gardauer* antippen.
   ↳ Fenster *Einstellung* wird angezeigt.

2. Zur Einstellung „Dauerbetrieb“: Taste *Dauerbetrieb* antippen.
   ↳ „Dauerbetrieb“ wird über den Walzen angezeigt.

↳ Dauerbetrieb ist eingestellt.

Zeitgesteuerte Gardauer einstellen

1. Feld *Gardauer* antippen.
   ↳ Fenster *Einstellung* wird angezeigt.

2. Taste *Gardauer* antippen.
   ↳ Walzen zur Einstellung der Gardauer im Format „h:min:s“ werden angezeigt.

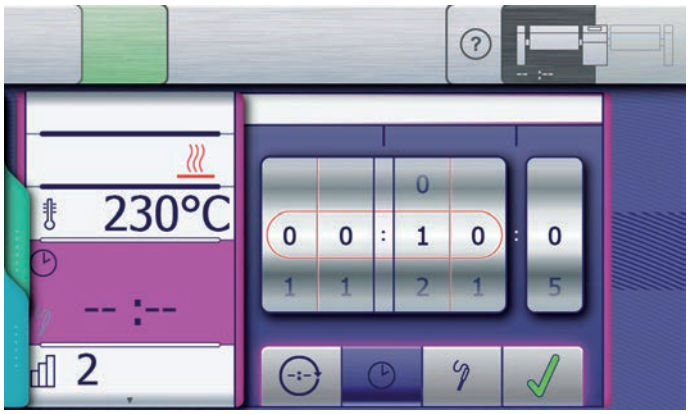


Bild 17: Zeitgesteuerte Gardauer, Garart Braten

3. Mit Wischgeste zeitgesteuerte Gardauer einstellen.
4. Taste *Bestätigung* antippen.
   ↳ Fenster *Einstellung* wird geschlossen.
   ↳ Fenster *Garart* zeigt eingestellte Gardauer.

↳ Zeitgesteuerte Gardauer ist eingestellt.

Kerntemperaturgesteuerte Gardauer einstellen

1. Feld *Gardauer* antippen.
   ↳ Fenster *Einstellung* wird angezeigt.

2. Taste *Kerntemperatur* antippen.
   ↳ Walzen zur Einstellung der Kerntemperatur in °C werden angezeigt.

Bild 18: Kerntemperaturgesteuerte Gardauer, Garart Braten

3. Mit Wischgeste Gardauer einstellen.

Die Kerntemperaturbereich unterscheidet sich je nach Garart. Bei einer Gardauer außerhalb des erlaubten Bereichs färbt sich die Anzeige des erlaubten Temperaturbereichs rot und die Gardauer lässt sich nicht bestätigen.

4. Taste *Bestätigung* antippen.
   ↳ Fenster *Einstellung* wird geschlossen.
   ↳ Fenster *Garart* zeigt eingestellte Gardauer.

↳ Kerntemperaturgesteuerte Gardauer ist eingestellt.

5.5.3 Garstufe einstellen

1. Feld *Stufe* antippen.
   ↳ Fenster *Einstellung* wird angezeigt.

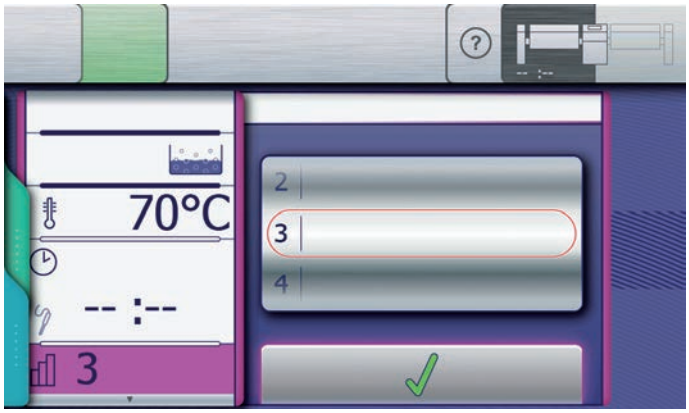


Bild 19: Garstufe einstellen, Garart Softkochen

2. Mit Wischgeste Garstufe einstellen.
3. Taste *Bestätigung* antippen.
   ↳ Fenster *Einstellung* wird geschlossen.
   ↳ Fenster *Garart* zeigt eingestellte Garstufe.

↳ Garstufe ist eingestellt.

5.5.4 USB-Stick anschließen

Voraussetzungen

Geeigneter USB-Stick vorhanden (nicht im Lieferumfang enthalten)

Genügend Speicherplatz (bis zu 2 GB) auf USB-Stick vorhanden

USB-Stick nicht schreibgeschützt

Bei USB-Sticks, die aufgrund ihrer Abmessungen nicht an den Multiport angeschlossen werden können, Verlängerungskabel verwenden.

USB-Stick einstecken

1. Auf Blende *MultiPort* am Bedienholm des Geräts drücken.
   ↳ MultiPort wird geöffnet.
2. USB-Stick am MultiPort einstecken.
   ↳ Nach ca. 5 Sekunden ist der USB-Stick bereit.

↳ USB-Stick ist eingesteckt.

USB-Stick herausziehen

Voraussetzungen

Exportieren oder Importieren der Daten abgeschlossen

→ USB-Stick herausziehen.

5.5.5 HACCP-Protokoll exportieren

Voraussetzungen

USB-Stick eingesteckt

Menü *Geräteeinstellungen* angezeigt (siehe Kapitel „Menü *Geräteeinstellungen* öffnen“, Seite 44)

Das Gerät protokolliert den Betrieb in einem HACCP-Protokoll. Mit einem USB-Stick können die HACCP-Protokolle über den USB-Anschluss exportiert werden.

1. Feld „HACCP exportieren“ antippen.
   ↳ Fenster *Bedienhinweise* wird geöffnet.
2. Fenster *Bedienhinweise* durch Antippen der Taste *Bestätigung* schließen.
   ↳ HACCP-Protokoll wird auf den USB-Stick exportiert.
   ↳ Fenster *Bestätigung* wird angezeigt.
3. Taste *Bestätigung* antippen.
   ↳ Fenster *Bestätigung* wird geschlossen.

↳ HACCP-Protokoll ist exportiert.

Die Protokoll-Dateien werden im Quellverzeichnis des USB-Sticks im Verzeichnis „HACCP_LOG“ gespeichert. Für jeden Tag des Betriebs und jede Geräteeinheit ist eine Protokoll-Datei vorhanden.

5.6 Gerätefunktionen

5.6.1 Menü *Gerätefunktion* öffnen

Voraussetzungen

Gerät eingeschaltet

Hauptmenü angezeigt

Bei FlexiChef Team: Gewünschte Geräteeinheit aktiv

→ Taste „Gerätefunktionen“ antippen.

↳ Menü *Gerätefunktion* wird angezeigt.

Alle Gerätefunktionen stehen auch innerhalb eines Garprogramms durch Antippen des Registers *Blau* zur Verfügung.

5.6.2 Deckel öffnen und schließen

Voraussetzungen

Tiegel in Arbeitsposition

Menü *Gerätefunktion* angezeigt (siehe Kapitel „Menü *Gerätefunktion* öffnen“, Seite 53)

VORSICHT

Quetschgefahr beim Schließen des Deckels

→ Hände vom Öffnungs- und Schließbereich des Deckels fernhalten, während der Deckel geschlossen wird.

ACHTUNG

Sachschaden durch Verrutschen von Gegenständen

Deckel öffnet sich während des Garprogramms automatisch.

→ Keine Gegenstände auf dem Deckel ablegen.

Während eine Gerätefunktion abläuft, ist das Menü *Gerätefunktion* für weitere Bedienung gesperrt.

Öffnen

Voraussetzungen Deckel geschlossen

1. Feld „Deckel“ antippen.
   ↳ Fenster *Betätigung* wird geöffnet.

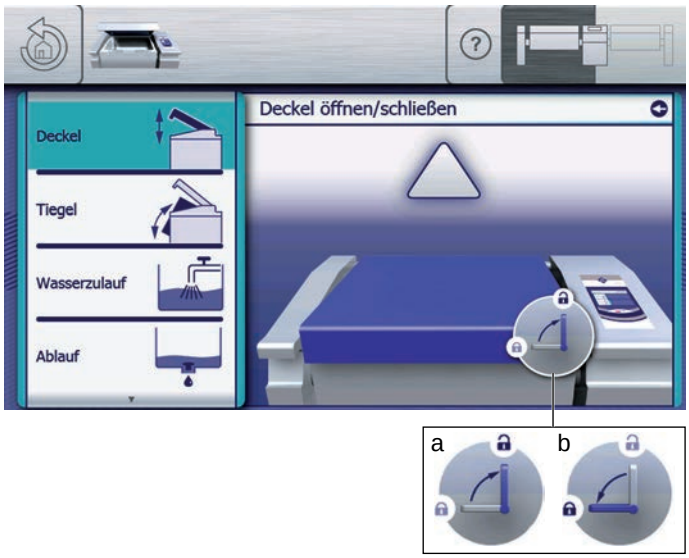


Bild 20: Deckel geschlossen, a: entriegelt, b: verriegelt

Das Symbol auf dem Touchscreen zeigt den Verriegelungzustand des Deckels an.

2. Sicherstellen, dass Deckel entriegelt ist.
3. Symbol *Dreieck* antippen.
   ↳ Signal ertönt.
   ↳ Deckel wird geöffnet.
   ↳ Symbol *Dreieck* wird ausgeblendet und Taste „Stopp“ wird angezeigt.

Bild 21: Deckel wird geöffnet

Das Öffnen des Deckels kann jederzeit durch Antippen der Taste „Stopp“ unterbrochen werden.

Der Vorgang endet automatisch, wenn der Deckel vollständig geöffnet ist.

4. Endposition des Deckels abwarten.

↳ Deckel ist vollständig geöffnet.

Schließen

Voraussetzungen Deckel geöffnet

Das Gerät verfügt über einen Einklemmschutz. Das Schließen des Deckels wird gestoppt, wenn ein Hindernis zwischen Geräterand und Deckel erkannt wird.

1. Feld „Deckel“ antippen.
   ↳ Fenster *Betätigung* wird geöffnet.

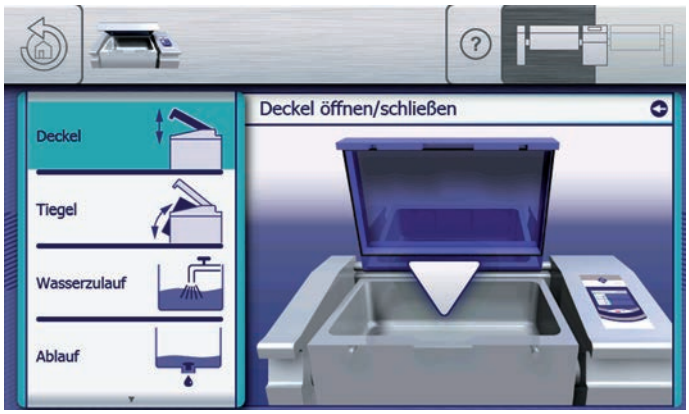


Bild 22: Deckel vollständig geöffnet

2. Symbol *Dreieck* antippen.
   - ↳ Signal ertönt.
   - ↳ Deckel wird geschlossen.
   - ↳ Symbol *Dreieck* wird ausgeblendet und Taste „Stopp“ wird angezeigt.

Das Schließen des Deckels kann jederzeit durch Antippen der Taste „Stopp“ unterbrochen werden.

Der Vorgang endet automatisch, wenn der Deckel geschlossen ist.

---

3. Endposition des Deckels abwarten.

↳ Deckel ist geschlossen.

5.6.3 Tiegel kippen und zurückkippen

Voraussetzungen

Deckel vollständig geöffnet

Menü *Gerätefunktion* angezeigt (siehe Kapitel „Menü *Gerätefunktion* öffnen“, Seite 53)

VORSICHT

Quetschgefahr durch Bewegen des Tiegels.

→ Sicherstellen, dass keine Personen sich zwischen Tiegel und Rückwand aufhalten.

Während eine Gerätefunktion abläuft, ist das Menü *Gerätefunktion* für weitere Bedienung gesperrt.

Während eines Garprogramms erscheint nur eine Aufforderung, den Tiegel zu kippen oder zurückzukippen. Die Gerätefunktionen können über das Register *Blau* erreicht werden.

Kippen

Voraussetzungen Tiegel in Arbeitsposition

1. Feld „Tiegel“ antippen.
   ↳ Fenster *Betätigung* wird geöffnet.

Bild 23: Tiegel in Arbeitsposition

Langsames Kippen: Symbol *Pfeil* auf den ersten Punkt ziehen.

Schnelles Kippen: Symbol *Pfeil* auf den zweiten Punkt ziehen.

Geschwindigkeit ändern: Symbol *Pfeil* während des Kippens verschieben.

2. Symbol *Pfeil* berühren und ziehen.
   ↳ Signal ertönt.
   ↳ Tiegel wird gekippt.

Der Vorgang stoppt, sobald das Symbol *Pfeil* losgelassen wird oder der Tiegel die Endposition erreicht hat.

Der Wassermengenzähler „Gesamt“ in der Gerätefunktion Wasserzulauf wird auf Null zurückgesetzt, sobald der Tiegel die Endposition erreicht.

Zurückkippen

Voraussetzungen Tiegel gekippt

1. Feld „Tiegel“ antippen.
   ↳ Fenster *Betätigung* wird geöffnet.

Bild 24: Tiegel vollständig gekippt

2. Symbol *Pfeil* antippen.
   ↳ Signal ertönt.
   ↳ Tiegel wird zurückgekippt.
   ↳ Symbol *Pfeil* wird ausgeblendet und Taste „Stopp“ wird angezeigt.

Das Zurückkippen des Tiegels kann jederzeit durch Antippen der Taste „Stopp“ unterbrochen werden.

Der Vorgang stoppt automatisch, sobald der Tiegel die Arbeitsposition erreicht hat.

3. Arbeitsposition des Tiegels abwarten.
   ↳ Tiegel ist in Arbeitsposition.

Der Tiegel wird automatisch in die Arbeitsposition zurückgekippt, sobald ein Garprogramm gestartet wird.

5.6.4 Wasserzulauf öffnen und schließen

Voraussetzungen

Deckel vollständig geöffnet

Tiegel in Arbeitsposition

Menü *Gerätefunktion* angezeigt (siehe Kapitel „Menü *Gerätefunktion* öffnen“, Seite 53)

Wenn der Wasserzulauf oder die Handbrause für länger als einen Tag nicht benutzt wurde, muss der Wasserzulauf bzw. die Handbrause gespült werden. Die Leitungen für Warmwasser und für Kaltwasser jeweils mit mindestens 5 Liter Wasser durchspülen.

Während eine Gerätefunktion abläuft, ist das Menü *Gerätefunktion* für weitere Bedienung gesperrt.

Der Wassermengenzähler „Gesamt“ in der Gerätefunktion Wasserzulauf wird auf Null zurückgesetzt, sobald:

- Tiegel in Endposition gekippt
- Ablauf geöffnet

Vor jeder Befüllung Tiegelinhalt prüfen.

1. Feld „Wasserzulauf“ antippen.
   ↳ Fenster *Einstellung* wird geöffnet.

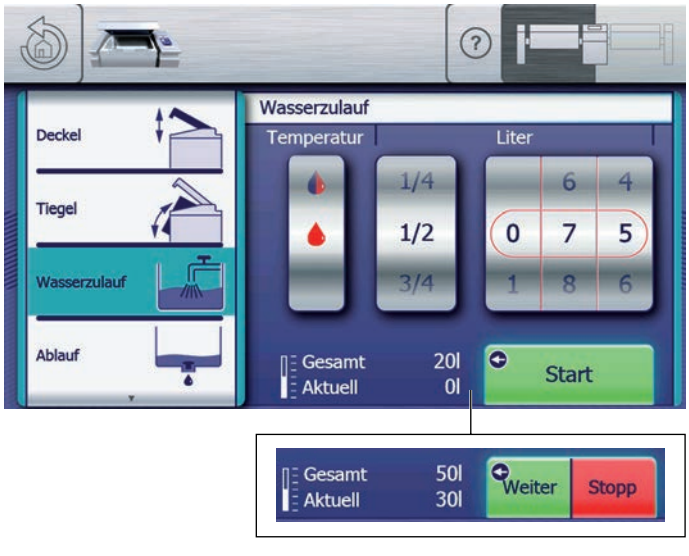


Bild 25: Wasserzulauf starten/pausieren

2. Mit Wischgeste Wassertemperatur einstellen.
3. Mit Wischgeste Wassermenge einstellen.

Die Wassermenge kann direkt in Litern oder als Füllmenge eingegeben werden. Die Auswahl „ReadyXpress“ steht für die optimale Wassermenge in der Garart Druckgaren.

Wird keine Wassermenge eingestellt („000“ Liter), muss der Wasserzulauf manuell gesteuert werden.

4. Taste „Start“ antippen.
   ↳ Ablauf wird geschlossen, falls geöffnet.
   ↳ Wasser läuft in den Tiegel.
   ↳ Taste „Start“ wird durch Taste „Pause“ und Taste „Stopp“ ersetzt.
   ↳ Anzeige *Wassermenge* wird aktualisiert.

Der Wasserzulauf kann jederzeit durch Antippen der Taste „Stopp“ abgebrochen oder mit der Taste „Pause“ unterbrochen werden. Beim Pausieren wird die Taste „Pause “ durch Taste „Weiter“ ersetzt.

Der Vorgang endet automatisch, wenn die eingestellte Wassermenge in den Tiegel gelaufen ist oder die Gesamtmenge der Anzeige *Wassermenge* die Tiegelgröße übersteigt.

Die Anzeige *Wassermenge* zeigt die zulaufende Menge des aktuellen Vorgangs (Wassermengenzähler „Aktuell“) und die Gesamtmenge aller Vorgänge (Wassermengenzähler „Gesamt“).

5. Zulauf der Wassermenge abwarten oder Taste „Stopp“ antippen.
   ↳ Wasserzulauf stoppt.

↳ Tiegel ist mit eingestellter Wassermenge gefüllt.

5.6.5 Ablauf öffnen und schließen

Voraussetzungen

Tiegel in Arbeitsposition

Feste Reste des Garguts aus Tiegel entnommen

Menü *Gerätefunktion* angezeigt (siehe Kapitel „Menü *Gerätefunktion* öffnen“, Seite 53)

ACHTUNG

Sachschaden durch unsachgemäßen Gebrauch

→ Kein Frittierfett über Ablauf ablassen.

Der Wassermengenzähler „Gesamt“ in der Gerätefunktion Wasserzulauf wird auf Null zurückgesetzt, sobald der Ablauf geöffnet ist.

Wenn der Ablauf geöffnet ist, kann der Tiegel zur Unterstützung des Vorgangs leicht gekippt werden.

1. Feld „Ablauf“ antippen.
   ↳ Fenster *Betätigung* wird geöffnet.

Bild 26: Ablauf öffnen

2. Taste „Öffnen“ antippen.
   ↳ Signal ertönt.
   ↳ Ablauf wird geöffnet.
   ↳ Taste „Öffnen“ wird durch Taste „Schließen“ ersetzt.
3. Entleerung des Tiegels abwarten.
4. Taste „Schließen“ antippen.
   ↳ Ablauf wird geschlossen.
   ↳ Taste „Schließen“ wird durch Taste „Öffnen“ ersetzt.

Der Ablauf wird automatisch geschlossen, sobald ein Garprogramm gestartet wird.

↳ Tiegel ist vollständig entleert.

5.6.6 Portionieren

Voraussetzungen

Deckel vollständig geöffnet

Geeigneter Behälter für die Aufnahme der Portionsmenge untergestellt

Tiegel so weit gekippt, bis Tiegelinhalt kurz vor dem Überlaufen

Menü *Gerätefunktion* angezeigt (siehe Kapitel „Menü *Gerätefunktion* öffnen“, Seite 53)

Während eine Gerätefunktion abläuft, ist das Menü *Gerätefunktion* für weitere Bedienung gesperrt.

Je nach Beschaffenheit des Garguts kann die portionierte Menge von der eingestellten Menge abweichen. Den Behälter deshalb nicht vollständig füllen.

1. Feld „Portionieren“ antippen.
   ↳ Fenster *Einstellung* wird geöffnet.

Bild 27: Portionieren starten

2. Mit Wischgeste Portionsmenge einstellen.

Die Wassermenge kann direkt in Litern oder als GN-Maß eingestellt werden.

3. Taste „Portionieren“ antippen.
   ↳ Tiegel wird gesenkt.
   ↳ Portionsmenge läuft in den Behälter.
   ↳ Taste „Portionieren“ wird durch Taste „Stopp“ ersetzt.

Das Portionieren kann jederzeit durch Antippen der Taste „Stopp“ abgebrochen werden. Nach Abbruch muss der Tiegel wieder so weit gekippt werden, bis der Tiegelinhalt kurz vor dem Überlaufen ist.

Das Portionieren endet automatisch: Nach eingestellter Portionsmenge stoppt der Tiegel und wird leicht gehoben, um ein Überlaufen zu verhindern.

4. Leichtes Zurückkippen des Tiegel abwarten.
   ↳ Taste „Portionieren“ wird durch Taste „Stopp“ ersetzt.

↳ Portionsmenge ist in Behälter abgefüllt.

Portionieren kann erneut gestartet werden.

5.6.7 Tiegel spülen

Voraussetzungen

Deckel vollständig geöffnet

Tiegel in Arbeitsposition

Ablauf geschlossen

Menü *Gerätefunktion* angezeigt (siehe Kapitel „Menü *Gerätefunktion* öffnen“, Seite 53)

Zum manuellen Spülen des Tiegels können Wasserzulauf und Ablauf gleichzeitig bedient werden. Zum schnellen Zugriff stehen beide Funktionen nebeneinander im Fenster *Betätigung* zur Verfügung.

Um überlaufendes Wasser zu verhindern, Wasserzulauf kontrollieren und Gerät beim manuellen Spülen nicht unbeaufsichtigt lassen.

Sicherstellen, dass bei Beendigung des manuellen Spülens der Tiegel leer ist. Der Wassermengenzähler „Gesamt“ in der Gerätefunktion Wasserzulauf wird auf Null zurückgesetzt, sobald der Ablauf geöffnet ist.

Während eine Gerätefunktion abläuft, ist das Menü *Gerätefunktion* für weitere Bedienung gesperrt.

1. Feld „Manuelles Spülen“ antippen.
   ↳ Fenster *Betätigung* wird geöffnet.

Bild 28: Manuelles Spülen starten

2. Mit Wischgeste Wassertemperatur wählen.
3. Taste „Öffnen“ im Bereich „Wasserzulauf“ antippen.
   ↳ Wasser läuft in den Tiegel.
   ↳ Taste „Öffnen“ wird durch Taste „Schließen“ ersetzt.

Der Wasserzulauf kann jederzeit durch Antippen der Taste „Schließen“ abgebrochen werden.

4. Taste „Öffnen“ im Bereich „Ablauf“ antippen.
   ↳ Ablauf wird geöffnet.
   ↳ Taste „Öffnen“ wird durch Taste „Schließen“ ersetzt.
5. Je nach Anforderung des Spülvorgangs Wasserzulauf und Ablauf manuell steuern.
6. Nach Abschluss des Spülens Wasserzulauf und Ablauf durch Antippen der Tasten „Schließen“ schließen.
   ↳ Wasserzulauf und Ablauf werden geschlossen.

↳ Tiegel ist gespült.

5.7 Manuelles Garen

In der Betriebsart Manuelles Garen stehen Gararten, Gerätefunktionen und Funktionen zur Ausführung zur Verfügung. Die Auswahl einer dieser Komponenten erstellt automatisch ein einschrittiges Garprogramm.

In diesem Kapitel werden alle Komponenten als einschrittiges Garprogramm dargestellt. Für den Umgang mit mehrschrittigen Garprogrammen siehe Kapitel „Eigene Garprogramme“, Seite 100.

5.7.1 Menü *Manuelles Garen* öffnen

Voraussetzungen

Gerät eingeschaltet

Hauptmenü angezeigt

Bei FlexiChef Team: Gewünschte Geräteeinheit aktiv

→ Taste „Manuelles Garen“ antippen.

↳ Menü *Manuelles Garen* wird angezeigt.

5.7.2 Garprogrammablauf

Einstellen und Starten

Ein einschrittiges Garprogramm wird durch Auswahl einer Garart oder Gerätefunktion erstellt.

Einstellungen wie Garstufe, Gartemperatur oder Gardauer werden festlegt und das Garprogramm wird gestartet.

Aufheizen

Der Gerät wird auf die eingestellte Gartemperatur aufgeheizt.

Das Aufheizen wird im Fenster *Garart* angezeigt.

Bild 29: Aufheizen einer Garart

Während des Aufheizens werden Soll- und Ist-Temperatur angezeigt.

Das Fenster kann jederzeit mit dem Feld „Weiter“ geschlossen werden, spätestens 1 Minute nach Erreichen der Soll-Temperatur wird das Fenster automatisch geschlossen.

Nach dem Aufheizen beginnt die Gardauer. In den Gararten Frittieren, Zonenbraten und Zonenkochen muss die Gardauer der Zonen manuell gestartet werden.

Garprozess

Der Garprozess läuft zeit- oder temperaturgesteuert mit den gewählten Einstellungen. Die Einstellungen können angepasst werden, ohne das Garprogramm zu beenden.

Beenden

Nach Ablauf der eingestellten Zeit oder bei Erreichen der Kerntemperatur wird das Garprogramm automatisch beendet.

Das Garprogramm kann jederzeit manuell mit der Taste „Stopp“ beendet werden.

5.7.3 Druckgaren (optional)

Die folgenden Einstellungen stehen zur Verfügung:

Einstellung	Wertebereich	Anmerkungen
Garstufe	– Sensibel – Empfindlich – Normal – Robust – Maximal	Einstellung der Robustheit des Garguts. Je höher die Garstufe, desto höher ist der Überdruck im Tiegel.
Gardauer	– Dauerbetrieb	–
	– Zeitgesteuerte Gardauer: Sekundengenau bis zu 30 Stunden	–
	– Kerntemperatur: 20–99 °C	–
Druckabbau	– Soft – Normal – Express	Einstellung für die Geschwindigkeit des Druckabbaus. „Soft“: Dickflüssiges, empfindliches Gargut. „Normal“: Robustes Gargut mit dünnflüssiger Flüssigkeit, Tiegel voll beladen. „Express“: Robustes Gargut, Tiegel nicht voll beladen.

Tabelle 19: Einstellungen der Garart Druckgaren

Druckgaren starten

Voraussetzungen

Gargut eingefüllt

Deckel geschlossen und verriegelt

Menü *Manuelles Garen* angezeigt (siehe Kapitel „Menü *Manuelles Garen* öffnen“, Seite 66)

VORSICHT

Verbrühungsgefahr durch überlaufendes Gargut

→ Maximale Füllmenge einhalten.

Während des Druckgarens können laute Betriebsgeräusche auftreten. Dies ist in der Garart Druckgaren normal.

1. Garart Druckgaren durch Antippen auswählen.
   ↳ Fenster *Garart* wird geöffnet.
2. Garstufe einstellen (siehe Kapitel „Garstufe einstellen“, Seite 51).
3. Gardauer einstellen (siehe Kapitel „Gardauer einstellen“, Seite 49).

4. Feld *Druckabbau-Stufe* antippen.
   ↳ Fenster *Einstellung* wird angezeigt.
5. Mit Wischgeste Druckabbau-Stufe einstellen.
6. Taste *Bestätigung* antippen.
   ↳ Fenster *Einstellung* wird geschlossen.
   ↳ Fenster *Garart* zeigt eingestellte Druckabbau-Stufe.
7. Taste „Start“ in Informationsleiste antippen.
   ↳ Tiegel heizt auf.
   ↳ Taste „Start“ wird durch Taste „Stopp“ ersetzt.
8. Aufheizen abwarten.
   ↳ Druckaufbau beginnt.
   ↳ Fortschritt des Druckaufbaus wird über die drei Balken des Felds *Stufe* angezeigt.
9. Vollständigen Druckaufbau (drei Balken) abwarten.
   ↳ Gardauer wird aktualisiert.

↳ Druckgaren ist gestartet.

Druckgaren beenden

Voraussetzungen

Druckgaren gestartet

Gardauer nicht abgelaufen

VORSICHT

Verbrühungsgefahr durch überlaufendes Gargut

→ Deckel erst öffnen, wenn die Meldung im Touchscreen dazu auffordert.

Der Druckabbau dauert zwischen 1 und 5 Minuten.

1. Taste „Stopp“ in Informationsleiste zum manuellen Beenden antippen.

oder

→ Ende der Gardauer abwarten.
   ↳ Heizen des Tiegels wird beendet.
   ↳ Fenster *Druckabbau* wird angezeigt.

Während des Druckabbaus werden der Soll- und Ist-Tiegeldruck angezeigt. Ist der Normaldruck erreicht, wird die Aufforderung zum Entriegeln des Deckels angezeigt.

Verriegelung nicht mit Gewalt öffnen. Nur öffnen, wenn Aufforderung angezeigt wird.

2. Aufforderung zum Entriegeln des Deckels abwarten.
   ↳ Druckabbau beendet.
3. Deckelverriegelung öffnen.
   ↳ Fenster *Garart* wird geöffnet.
   ↳ Gardauer wird zurückgesetzt.
4. Deckel einen Spalt breit öffnen.
   ↳ Dampf entweicht.
5. Deckel vollständig öffnen.

↳ Druckgaren ist beendet.

Tiegel entleeren

Voraussetzungen

Garart beendet

Deckel vollständig geöffnet

VORSICHT

Verbrühungsgefahr durch heiße Flüssigkeiten

→ Arme und Hände durch geeignete Schutzhandschuhe schützen.

→ Für den Transport hitzebeständige Behälter mit Griffen und verschließbarem Deckel verwenden.

Brühen oder Soßen lassen sich leicht mit der Gerätefunktion Portionieren entnehmen.

Kochwasser kann über den Ablauf abgelassen werden.

→ Gargut mit geeignetem Küchenbesteck aus Tiegel entnehmen.

oder

→ Gargut portionieren (siehe Kapitel „Portionieren“, Seite 63).

oder

→ Kochwasser in den Ablauf ablassen (siehe Kapitel „Ablauf öffnen und schließen“, Seite 61).

↳ Tiegel ist entleert.

5.7.4 Softkochen

Die folgenden Einstellungen stehen zur Verfügung:

Einstellung	In Garstufe	Wertebereich	Anmerkungen
Garstufe	–	– Sehr empfindlich – Empfindlich – Normal – Robust – Sehr robust – Maximal	Einstellung der Robustheit des Garguts.
Gartemperatur	– Sehr empfindlich – Empfindlich – Normal – Robust	30–95 °C	–
	– Sehr robust – Maximal	30–100 °C	–
Gardauer	Alle Garstufen	– Dauerbetrieb	–
		– Gardauer: Sekundengenau bis zu 30 Stunden	–
	– Sehr empfindlich – Empfindlich – Normal – Robust	– Kerntemperatur: 20–95 °C	–
	– Sehr robust	– Kerntemperatur: 20–99 °C	–
	– Maximal	– Kerntemperatur: 30–100 °C	–

Tabelle 20: Einstellungen der Garart Softkochen

Softkochen starten

Voraussetzungen

Gargut eingefüllt

Deckel geschlossen

Menü *Manuelles Garen* angezeigt (siehe Kapitel „Menü *Manuelles Garen* öffnen“, Seite 66)

VORSICHT

Verbrühungsgefahr durch heiße Flüssigkeiten

→ Maximale Füllmenge einhalten.

Die Temperaturmessung ist nur genau, wenn die minimale Füllhöhe von 4 cm eingehalten wird.

1. Garart Softkochen durch Antippen auswählen.
   ↳ Fenster *Garart* wird geöffnet.
2. Garstufe einstellen (siehe Kapitel „Garstufe einstellen“, Seite 51).
3. Gartemperatur einstellen (siehe Kapitel „Gartemperatur einstellen“, Seite 47).
4. Gardauer einstellen (siehe Kapitel „Gardauer einstellen“, Seite 49).
5. Taste „Start“ in Informationsleiste antippen.
   ↳ Tiegel heizt auf.
   ↳ Taste „Start“ wird durch Taste „Stopp“ ersetzt.
6. Feld „Weiter“ antippen.
   ↳ Gardauer wird im Fenster *Garart* aktualisiert.

↳ Softkochen ist gestartet.

Softkochen beenden

Voraussetzungen

Softkochen gestartet

Gardauer nicht abgelaufen

1. Taste „Stopp“ in Informationsleiste zum manuellen Beenden antippen.

oder

→ Ende der Gardauer abwarten.
   ↳ Heizen des Tiegels wird beendet.
   ↳ Taste „Stopp“ wird durch Taste „Start“ ersetzt.
   ↳ Gardauer wird zurückgesetzt.

2. Deckel einen Spalt breit öffnen.
   ↳ Dampf entweicht.
3. Deckel vollständig öffnen.

↳ Softkochen ist beendet.

Tiegel entleeren

Voraussetzungen

Garart beendet

Deckel vollständig geöffnet

VORSICHT

Verbrühungsgefahr durch heiße Flüssigkeiten

→ Arme und Hände durch geeignete Schutzhandschuhe schützen.

→ Für den Transport hitzebeständige Behälter mit Griffen und verschließbarem Deckel verwenden.

Brühen oder Soßen lassen sich leicht mit der Gerätefunktion Portionieren entnehmen.

Kochwasser kann über den Ablauf abgelassen werden.

→ Gargut mit geeignetem Küchenbesteck aus Tiegel entnehmen.

oder

→ Gargut portionieren (siehe Kapitel „Portionieren“, Seite 63).

oder

→ Kochwasser in den Ablauf ablassen (siehe Kapitel „Ablauf öffnen und schließen“, Seite 61).

↳ Tiegel ist entleert.

5.7.5 Kochen

Die folgenden Einstellungen stehen zur Verfügung:

Einstellung	In Garstufe	Wertebereich	Anmerkungen
Garstufe	–	– Leichtes Köcheln – Köcheln – Dünsten – Schwallen – Kochen – Intensivkochen	Einstellung der Siedestärke. Angegebene Siedestärke beziehen sich auf Soßen. Für Wasser eine höhere Siedestärke einstellen.
	–	– Low-Power – High-Power	Einstellung der Intensität des Aufheizens. „Low-Power“ heizt mit gewählter Garstufe auf. „High-Power“ heizt mit voller Leistung auf.
Gartemperatur	Alle Garstufen	90–100 °C	–
Gardauer	Alle Garstufen	– Dauerbetrieb	–
		– Gardauer: Sekundengenau bis zu 30 Stunden	–
	– Leichtes Köcheln – Köcheln – Dünsten – Schwallen – Kochen	– Kerntemperatur: 20–95 °C	–
	– Intensivkochen	– Kerntemperatur: 20–99 °C	–

Tabelle 21: Einstellungen der Garart Kochen

Kochen starten

Voraussetzungen

Menü *Manuelles Garen* angezeigt (siehe Kapitel „Menü *Manuelles Garen* öffnen“, Seite 66)

VORSICHT

Verbrühungsgefahr durch heiße Flüssigkeiten

→ Maximale Füllmenge einhalten.

Während des Betriebs Deckel geschlossen halten, um Energie zu sparen.

Wenn der Deckel geschlossen wird, werden Gartemperaturen über 97 °C automatisch auf 97 °C abgesenkt.

Wenn der Deckel wieder geöffnet wird, wird automatisch die ursprüngliche Gartemperatur eingestellt.

1. Garart Kochen durch Antippen auswählen.
   ↳ Fenster *Garart* wird geöffnet.
2. Garstufe einstellen (siehe Kapitel „Garstufe einstellen“, Seite 51).
3. Gartemperatur einstellen (siehe Kapitel „Gartemperatur einstellen“, Seite 47).
4. Gardauer einstellen (siehe Kapitel „Gardauer einstellen“, Seite 49).
5. Gargut einfüllen.
6. Taste „Start“ in Informationsleiste antippen.
   ↳ Tiegel heizt auf.
   ↳ Taste „Start“ wird durch Taste „Stopp“ ersetzt.
7. Feld „Weiter“ antippen.
   ↳ Gardauer wird im Fenster *Garart* aktualisiert.

↳ Kochen ist gestartet.

Kochen beenden

Voraussetzungen

Kochen gestartet

Gardauer nicht abgelaufen

1. Taste „Stopp“ in Informationsleiste zum manuellen Beenden antippen.

oder

→ Ende der Gardauer abwarten.
   ↳ Heizen des Tiegels wird beendet.
   ↳ Taste „Stopp“ wird durch Taste „Start“ ersetzt.
   ↳ Gardauer wird zurückgesetzt.

2. Falls Deckel geschlossen: Deckel einen Spalt breit öffnen.
   ↳ Dampf entweicht.
3. Deckel vollständig öffnen.

↳ Kochen ist beendet.

Tiegel entleeren

Voraussetzungen

Garart beendet

Deckel vollständig geöffnet

VORSICHT

Verbrühungsgefahr durch heiße Flüssigkeiten

→ Arme und Hände durch geeignete Schutzhandschuhe schützen.

→ Für den Transport hitzebeständige Behälter mit Griffen und verschließbarem Deckel verwenden.

Brühen oder Soßen lassen sich leicht mit der Gerätefunktion Portionieren entnehmen.

Kochwasser kann über den Ablauf abgelassen werden.

→ Gargut mit geeignetem Küchenbesteck aus Tiegel entnehmen.

oder

→ Gargut portionieren (siehe Kapitel „Portionieren“, Seite 63).

oder

→ Kochwasser in den Ablauf ablassen (siehe Kapitel „Ablauf öffnen und schließen“, Seite 61).

↳ Tiegel ist entleert.

5.7.6 Braten

Die folgenden Einstellungen stehen zur Verfügung:

Einstellung	Wertebereich	Anmerkungen
Garstufe	– Langzeitbraten – Kurzzeitbraten – Anbraten	Einstellung der Leistung.
Gartemperatur	100–300 °C	–
Gardauer	– Dauerbetrieb	–
	– Gardauer: Sekundengenau bis zu 30 Stunden	–
	– Kerntemperatur: 20–99 °C	–

Tabelle 22: Einstellungen der Garart Braten

Braten starten

Voraussetzungen

Deckel geöffnet

Menü *Manuelles Garen* angezeigt (siehe Kapitel „Menü *Manuelles Garen* öffnen“, Seite 66)

Bei der Garart Braten den maximalen Ölstand von 5 mm nicht überschreiten. Bei höheren Ölständen die Garart Frittieren wählen.

Beim Braten den Deckel geöffnet lassen.

Wenn der Deckel geschlossen wird, werden Gartemperatur über 200 °C automatisch auf 200 °C abgesenkt.

Wenn der Deckel wieder geöffnet wird, wird die ursprüngliche Gartemperatur automatisch eingestellt.

1. Garart Braten durch Antippen auswählen.
   ↳ Fenster *Garart* wird geöffnet.
2. Garstufe einstellen (siehe Kapitel „Garstufe einstellen“, Seite 51).
3. Gartemperatur einstellen (siehe Kapitel „Gartemperatur einstellen“, Seite 47).
4. Gardauer einstellen (siehe Kapitel „Gardauer einstellen“, Seite 49).
5. Bratfläche dünn mit handelsüblichem Bratfett bestreichen.
6. Taste „Start“ in Informationsleiste antippen.
   ↳ Tiegel heizt auf.
   ↳ Taste „Start“ wird durch Taste „Stopp“ ersetzt.

7. Feld „Weiter“ antippen.
   ↳ Gardauer wird im Fenster *Gardauer* aktualisiert.
8. Gargut auflegen.

↳ Braten ist gestartet.

Braten beenden

Voraussetzungen

Braten gestartet

Gardauer nicht abgelaufen

1. Taste „Stopp“ in Informationsleiste zum manuellen Beenden antippen.

oder

→ Ende der Gardauer abwarten.
   ↳ Heizen des Tiegels wird beendet.
   ↳ Taste „Stopp“ wird durch Taste „Start“ ersetzt.
   ↳ Gardauer wird zurückgesetzt.

2. Falls Deckel geschlossen: Deckel einen Spalt breit öffnen.
   ↳ Dampf entweicht.
3. Deckel vollständig öffnen.
4. Gargut aus Tiegel entnehmen.

↳ Braten ist beendet.

5.7.7 Frittieren (optional)

VORSICHT

Brandgefahr durch Unterschreiten der minimalen Füllmenge

→ Verbrauchtes Frittierfett während des Betriebs in der fehlenden Menge nachfüllen.

VORSICHT

Brandgefahr durch niedrigen Zündpunkt

→ Bei beginnendem Fettverderb Frittierfett vollständig tauschen, nicht nachfüllen.

Die folgenden Einstellungen stehen zur Verfügung:

Einstellung	Wertebereich	Anmerkungen
Garstufe	– Frittieren	Nur Einstellung „Frittieren“ möglich. Einstellung gilt global für alle Zonen.
Gartemperatur	140–180 °C	Einstellung gilt global für alle Zonen.
Gardauer	– Dauerbetrieb	–
	– Gardauer: Sekundengenau bis zu 1 Stunde	Es gibt voneinander unabhängige Timer, einen Timer pro Zone.
	– Kerntemperatur: 20–99 °C	In einer Zone kann die Gardauer kerntemperaturgesteuert überwacht werden.

Tabelle 23: Einstellungen der Garart Frittieren

Umgang mit Frittierfett

VORSICHT

Hygienerisiko durch verdorbenes Frittierfett

→ Bei beginnendem Fettverderb Frittierfett vollständig tauschen, nicht nachfüllen.

→ Für die Verwendungsdauer des Frittierfetts die Angaben des Herstellers einhalten.

Genusstauglichkeit erhalten

Frittierfett gilt als Lebensmittel. Es muss genusstauglich sein.

Die Genusstauglichkeit des Frittierfetts lässt sich mit Schnelltests aus dem Fachhandel prüfen (z. B. 3M-Fett-Teststreifen).

Die Genusstauglichkeit des Frittierfetts lässt sich durch folgende Maßnahmen verlängern:

- Von panierten Lebensmitteln Brösel abschütteln, bevor diese frittiert werden.
- Gerät während der Pausen mit Deckel abdecken.
- Bei längeren Unterbrechungen während des Betriebs die Temperatur des Frittierfetts nicht unter 120 °C absenken.
- Verbrauchtes Frittierfett während des Betriebs in der fehlenden Menge ergänzen.
- Frittierfett vor Verderb austauschen.
- Frittierfett filtern.
- Gerät sorgfältig reinigen.
- Unbenutztes Gerät leeren, reinigen und abdecken.
- Frittierfett bei Nichtgebrauch luftabgeschlossen, dunkel und gekühlt lagern.

Verdorbenes Frittierfett entsprechend der Schadstoffverordnung in geeigneten Behältern sammeln und sachgerecht entsorgen.

Frittierfett einfüllen

Voraussetzungen

Gerät abgekühlt

Deckel vollständig geöffnet

Ablauf geschlossen

Minimale und maximale Füllmenge für Frittierfett beachten (siehe Kapitel „Technische Daten“, Seite 18).

Verbrauchtes Frittierfett nachfüllen.

---

1. Festes Frittierfett vor dem Einfüllen in einem Kochtopf verflüssigen.
2. Je nach Menge des Garguts Frittierfett einfüllen.

Verhältnis 1:10 von Gargut zu Frittierfett nicht überschreiten.

Maximale Füllmenge des Tiegels nicht überschreiten. Füllmarkierungen „OIL“ beachten.

↳ Frittierfett ist eingefüllt.

Frittieren starten

Voraussetzungen

Deckel vollständig geöffnet

Frittierfett eingefüllt

Füllstand Öl zwischen Füllmarkierungen „OIL“

Menü *Manuelles Garen* angezeigt (siehe Kapitel „Menü *Manuelles Garen* öffnen“, Seite 66)

VORSICHT

Verbrühungsgefahr durch heiße Flüssigkeiten

→ Maximale Füllmenge einhalten.

VORSICHT

Verletzungsgefahr durch überschäumendes Frittierfett

→ Arme und Hände durch geeignete Schutzhandschuhe schützen.

→ Gefrorenes Gargut kurz antauen und abtrocknen.

→ Nasses Gargut abtrocknen.

→ Keine Handbrause benutzen.

1. Garart Frittieren durch Antippen auswählen.
   ↳ Fenster *Garart* wird geöffnet.

Gardauer und Gartemperatur werden für alle Timer übernommen. Die Gardauer kann nachfolgend individuell angepasst werden.

2. Gartemperatur für alle Zonen einstellen (siehe Kapitel „Gartemperatur einstellen“, Seite 47).
3. Gardauer für alle Zonen einstellen (siehe Kapitel „Gardauer einstellen“, Seite 49).
4. Taste „Start“ in Informationsleiste antippen.
   ↳ Tiegel heizt auf.
   ↳ Taste „Start“ wird durch Taste „Stopp“ ersetzt.
5. Feld „Weiter“ antippen.
   ↳ Fenster *Timer* wird geöffnet.

Bild 30: Timer einstellen, Garart Frittieren

Mit der Taste „Start“ und der Taste „Stopp“ in der Informationsleiste wird die Garart gestartet und beendet.

Mit dem Feld *Start/Stopp* der Timer werden die Timer jeder Zone gestartet und beendet.

Der Timer beendet die Garart nicht, sondern hat lediglich die Funktion eines Kurzzeitweckers.

6. Bei Bedarf Timer durch Antippen des jeweiligen Feldes *Timer* anpassen.
7. Erreichen der Gartemperatur der Zone abwarten.
   ↳ Signal ertönt.
   ↳ Anzeige *Betriebstemperatur* der Zone färbt sich orange.
8. Frittierkorb mit Gargut in die Zone einsetzen.
9. Feld *Start/Stopp* der Timer antippen.
   ↳ Timer der Zone startet.
   ↳ Feld *Start/Stopp* färbt sich rot und zeigt „Stopp“.

↳ Frittieren ist gestartet.

Alle Timer können unabhängig voneinander gestartet werden. Auch ohne Starten der Timer ist ein Frittieren im gesamten Tiegel möglich.

In gestarteten Zonen kann die Ist-Temperatur des Fetts durch Antippen des Felds *Gartemperatur* angezeigt werden.

Timer stoppen

Voraussetzungen Frittieren gestartet

Bild 31: Timer stoppen, Garart Frittieren

1. Feld *Start/Stopp* des gestarteten Timers antippen.
   - ↳ Gardauer des Timers wird zurückgesetzt.
   - ↳ Feld *Start/Stopp* färbt sich grün und zeigt „Start“.
   - ↳ Tiegel heizt weiter.
2. Frittierkorb aus Zone entnehmen und abtropfen lassen.

↳ Timer der Zone ist gestoppt.

Um das Frittieren in der Zone fortzusetzen, kann der Timer jederzeit neu gestartet werden.

Frittieren beenden

Voraussetzungen Frittieren gestartet

1. Taste „Stopp“ in Informationsleiste zum Beenden antippen.
   - ↳ Heizen des Tiegels wird beendet.
   - ↳ Alle Timer werden gestoppt.
   - ↳ Taste „Stopp“ wird durch Taste „Start“ ersetzt.

Bis zum Verlassen der Garart werden die Timereinstellungen gespeichert. Die Timer sind bei erneutem Start des Frittierens voreingestellt.

2. Frittierkörbe aus Tiegel entnehmen und abtropfen lassen.

↳ Frittieren ist beendet.

Frittierfett ablassen

Voraussetzungen

Frittieren beendet

Frittierfett flüssig

Deckel vollständig geöffnet

Geeigneter Behälter untergestellt

VORSICHT

Verbrühungsgefahr durch heißes Fett

→ Arme und Hände durch geeignete Schutzhandschuhe schützen.

→ Für den Transport hitzebeständige Behälter mit Griffen und verschließbarem Deckel verwenden.

→ Maximale Füllmenge des Geräts beachten.

ACHTUNG

Sachschaden durch unsachgemäßen Gebrauch

→ Frittierfett nicht über den Ablauf ablassen.

Während der Garart Frittieren sind die Gerätefunktion Wasserzulauf und die Gerätefunktion Ablauf gesperrt.

Nur Behälter verwenden, die für den Transport von Frittierfett geeignet sind und die gesamte Frittierfettmenge aufnehmen können.

Um das Verbrennungsrisiko zu reduzieren, das Frittierfett auf 100 °C abkühlen lassen.

1. Frittierfett durch Kippen ablassen (siehe Kapitel „Tiegel kippen und zurückkippen“, Seite 57).
2. Verdorbenes Frittierfett entsprechend der Schadstoffverordnung in geeigneten Behältern sammeln und sachgerecht entsorgen.

↳ Frittierfett abgelassen.

5.7.8 Regenerieren

Die folgenden Einstellungen stehen zur Verfügung:

Einstellung	In Garstufe	Wertebereich	Anmerkungen
Garstufe	–	– Sehr empfindlich – Empfindlich – Normal – Robust – Sehr robust – Maximal	Einstellung der Robustheit des Garguts.
Gartemperatur	– Sehr empfindlich – Empfindlich – Normal – Robust – Sehr robust	30–95 °C	–
	– Maximal	50–100 °C	–
Gardauer	Aller Garstufen	– Dauerbetrieb	–
		– Gardauer: Sekundengenau bis zu 30 Stunden.	–
	– Sehr empfindlich – Empfindlich – Normal – Robust – Sehr robust	– Kerntemperatur: 20–70 °C	–
	– Maximal	– Kerntemperatur: 20–99 °C	–

Tabelle 24: Einstellungen der Garart Regenerieren

Regenerieren starten

Voraussetzungen

Gargut im Tiegel

Deckel geschlossen

Menü *Manuelles Garen* angezeigt (siehe Kapitel „Menü *Manuelles Garen* öffnen“, Seite 66)

1. Garart Regenerieren durch Antippen auswählen.
   ↳ Fenster *Garart* wird geöffnet.
2. Garstufe einstellen (siehe Kapitel „Garstufe einstellen“, Seite 51).
3. Gartemperatur einstellen (siehe Kapitel „Gartemperatur einstellen“, Seite 47).
4. Gardauer einstellen (siehe Kapitel „Gardauer einstellen“, Seite 49).
5. Taste „Start“ in Informationsleiste antippen.
   ↳ Tiegel heizt auf.

↳ Taste „Start“ wird durch Taste „Stopp“ ersetzt.

6. Feld „Weiter“ antippen.
   ↳ Gardauer wird aktualisiert.

↳ Regenerieren ist gestartet.

Regenerieren beenden

Voraussetzungen

Regenerieren gestartet

Gardauer nicht abgelaufen

1. Taste „Stopp“ in Informationsleiste zum manuellen Beenden antippen.

oder

→ Ende der Gardauer abwarten.
   ↳ Heizen des Tiegels wird beendet.
   ↳ Taste „Stopp“ wird durch Taste „Start“ ersetzt.
   ↳ Gardauer wird zurückgesetzt.

2. Deckel vollständig öffnen.
3. Gargut aus Tiegel entnehmen.

↳ Regenerieren ist beendet.

5.7.9 Delta-T-Garen

Die folgenden Einstellungen stehen zur Verfügung:

Einstellung	Wertebereich	Anmerkungen
Garstufe	– Kochen – Braten	Einstellung der Zubereitungsart.
Gartemperatur	20–100 °C	–
Gardauer	– Kerntemperatur: 20–100 °C	Nur kerntemperaturgesteuert möglich.

Tabelle 25: Einstellungen der Garart Delta-T-Garen

Delta-T-Garen starten

Voraussetzungen

Gargut im Tiegel

Kerntemperaturfühler gesetzt

Deckel geschlossen

Menü *Manuelles Garen* angezeigt (siehe Kapitel „Menü *Manuelles Garen* öffnen“, Seite 66)

1. Garart Delta-T-Garen durch Antippen auswählen.
   ↳ Fenster *Garart* wird geöffnet.
2. Garstufe einstellen (siehe Kapitel „Garstufe einstellen“, Seite 51).
3. Differenz der Gartemperatur einstellen (siehe Kapitel „Gartemperatur einstellen“, Seite 47).
4. Gardauer einstellen (siehe Kapitel „Gardauer einstellen“, Seite 49).
5. Taste „Start“ in Informationsleiste antippen.
   ↳ Tiegel heizt auf.
   ↳ Taste „Start“ wird durch Taste „Stopp“ ersetzt.
   ↳ Gardauer wird aktualisiert.

↳ Delta-T-Garen ist gestartet.

Delta-T-Garen beenden

Voraussetzungen

Delta-T-Garen gestartet

Gardauer nicht abgelaufen

1. Taste „Stopp“ in Informationsleiste zum manuellen Beenden antippen.

oder

→ Ende der Gardauer abwarten.

↳ Heizen des Tiegels wird beendet.

↳ Taste „Stopp“ wird durch Taste „Start“ ersetzt.

↳ Gardauer wird zurückgesetzt.

2. Deckel vollständig öffnen.
3. Gargut aus Tiegel entnehmen.

↳ Delta-T-Garen ist beendet.

5.7.10 Zonenbraten

Die folgenden Einstellungen stehen zur Verfügung:

Einstellung	Wertebereich	Anmerkungen
Garstufe	– Zone aus – Langzeitbraten – Kurzzeitbraten – Anbraten	Einstellung der Leistung.
Gartemperatur	100–300 °C	–
Gardauer	– Dauerbetrieb	–
	– Gardauer: Sekundengenau bis zu 1 Stunde.	Die Gardauer kann individuell für jede Zone eingestellt werden.
	– Kerntemperatur: 20–99 °C	In einer Zone kann die Gardauer kerntemperaturgesteuert überwacht werden.

Tabelle 26: Einstellungen der Garart Zonenbraten

Zonenbraten starten

Voraussetzungen

Deckel geöffnet

Menü *Manuelles Garen* angezeigt (siehe Kapitel „Menü *Manuelles Garen* öffnen“, Seite 66)

1. Garart Zonenbraten durch Antippen auswählen.
   ↳ Menü *Zonenauswahl* wird angezeigt.

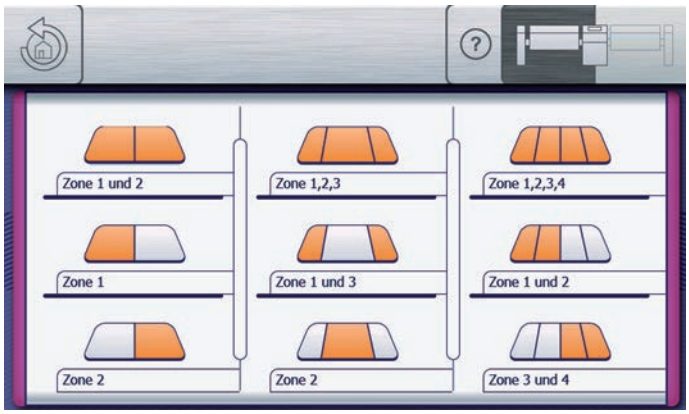


Bild 32: Menü *Zonenauswahl*, Garart Zonenbraten

2. Zu beheizende Zonen durch Antippen auswählen.
   ↳ Fenster *Zonen* wird geöffnet.

Bild 33: Fenster *Zonen* (hier „Zone 1, 2, 3, 4“), Garart Zonenbraten

Garstufe, Gardauer und Gartemperatur können für jede Zone individuell eingestellt werden. Gestartete Zonen müssen dafür vorher gestoppt werden.

Mit der Taste „Start“ in der Informationsleiste wird die Garart gestartet. Die einzelnen Zonen werden auf die eingestellte Temperatur vorgeheizt.

Mit der Taste „Stopp“ in der Informationsleiste wird die Garart beendet.

Mit dem Feld *Start/Stopp* der Timer werden die Timer jeder Zone gestartet und beendet.

Der Timer beendet die Garart nicht, sondern hat lediglich die Funktion eines Kurzzeitweckers.

3. Garstufe aller Zonen einstellen (siehe Kapitel „Garstufe einstellen“, Seite 51).
4. Gartemperatur aller Zonen einstellen (siehe Kapitel „Gartemperatur einstellen“, Seite 47).

Um ein optimales Garergebnis zu erreichen, sollten die Temperaturunterschiede benachbarter Zonen nicht größer als 30 °C sein.

5. Gardauer aller Zonen einstellen (siehe Kapitel „Gardauer einstellen“, Seite 49).
6. Taste „Start“ in Informationsleiste antippen.
   - ↳ Tiegel heizt auf.
   - ↳ Taste „Start“ wird durch Taste „Stopp“ ersetzt.
   - ↳ Felder *Start/Stopp* werden aktiviert.

7. Erreichen der Gartemperatur der Zone abwarten.
   ↳ Signal ertönt.
   ↳ Anzeige *Betriebstemperatur* der Zone färbt sich orange.
8. Feld *Start/Stopp* der Zone antippen.
   ↳ Feld *Start/Stopp* färbt sich rot und zeigt „Stopp“.
   ↳ Gardauer wird aktualisiert.

Alle Zonen können unabhängig voneinander gestartet werden.

In gestarteten Zonen kann die Ist-Temperatur der Bratfläche in der Zone durch Antippen des Felds *Gartemperatur* angezeigt werden.

9. Gargut auflegen.

↳ Zonenbraten ist gestartet.

Zone stoppen und auschalten

Voraussetzungen Zonenbraten gestartet

Bild 34: Zone stoppen, Garart Zonenbraten

Nach Ablauf der Gardauer blinkt das Feld *Start/Stopp* der entsprechenden Zone.

Alle Zonen können vor Ablauf der Gardauer gestoppt werden.

1. Feld *Start/Stopp* der gestarteten Zone antippen.
   ↳ Gardauer der Zone wird zurückgesetzt.
   ↳ Feld *Start/Stopp* färbt sich grün und zeigt „Start“.
   ↳ Tiegel heizt weiter.
2. Gargut aus Zone entnehmen.

Um das Braten in der Zone fortzusetzen, kann die Zone jederzeit neu gestartet werden.

3. Zum Auschalten einer Zone: Feld *Stufe* der Zone antippen.
   ↳ Fenster *Einstellung* wird angezeigt.
4. Mit Wischgeste Garstufe „Zone aus“ wählen.
5. Taste *Bestätigung* antippen.
   ↳ Heizen der Zone wird beendet.
   ↳ Fenster *Einstellung* wird geschlossen.
   ↳ Feld *Stufe* zeigt „0“.
   ↳ Feld *Start/Stopp* färbt sich weiß und zeigt „Zone aus“.

↳ Zone ist ausgeschaltet.

Zonenbraten beenden

Voraussetzungen Zonenbraten gestartet

1. Taste „Stopp“ in Informationsleiste zum Beenden antippen.
   ↳ Heizen des Tiegels wird beendet.
   ↳ Taste „Stopp“ wird durch Taste „Start“ ersetzt.
   ↳ Felder *Start/Stopp* aller gestarteten Zonen färben sich grün und zeigen „Start“.
   ↳ Gardauer wird zurückgesetzt.
2. Gargut aus Tiegel entnehmen.

↳ Zonenbraten ist beendet.

5.7.11 Zonenkochen

Die folgenden Einstellungen stehen zur Verfügung:

Einstellung	In Garstufe	Wertebereich	Anmerkungen
Garstufe	–	– Leichtes Köcheln – Köcheln – Dünsten – Schwallen – Kochen – Intensivkochen	Einstellung der Siedestärke. Einstellung gilt global für alle Zonen. Angegebene Siedestärken beziehen sich auf Soßen. Für Wasser eine höhere Siedestärke einstellen.
Gartemperatur	Alle Garstufen	90–100 °C	Einstellung gilt global für alle Zonen.
Gardauer	Alle Garstufen	– Dauerbetrieb	–
		– Gardauer: Sekundengenau bis zu 1 Stunde.	Es gibt voneinander unabhängige Timer, einen Timer pro Zone.
	– Leichtes Köcheln – Köcheln – Dünsten – Schwallen – Kochen	– Kerntemperatur: 20–95 °C	In einer Zone kann die Gardauer kerntemperaturgesteuert überwacht werden.
	– Intensivkochen	– Kerntemperatur: 20–99 °C	

Tabelle 27: Einstellungen der Garart Zonenkochen

Zonenkochen starten

Voraussetzungen

Menü *Manuelles Garen* angezeigt (siehe Kapitel „Menü *Manuelles Garen* öffnen“, Seite 66)

VORSICHT

Verbrühungsgefahr durch heiße Flüssigkeiten

→ Maximale Füllmenge einhalten.

Während des Betriebs Deckel geschlossen halten, um Energie zu sparen.

1. Garart Zonenkochen durch Antippen auswählen.
   ↳ Fenster *Garart* wird geöffnet.

Garstufe, Gardauer und Gartemperatur werden für alle Timer übernommen. Die Gardauer kann nachfolgend individuell angepasst werden.

2. Garstufe für alle Zonen einstellen (siehe Kapitel „Garstufe einstellen“, Seite 51).
3. Gartemperatur für alle Zonen einstellen (siehe Kapitel „Gartemperatur einstellen“, Seite 47).
4. Gardauer für alle Zonen einstellen (siehe Kapitel „Gardauer einstellen“, Seite 49).
5. Taste „Start“ in Informationsleiste antippen.
   ↳ Tiegel heizt auf.
   ↳ Taste „Start“ wird druch Taste „Stopp“ ersetzt.
6. Feld „Weiter“ antippen.
   ↳ Fenster *Timer* wird geöffnet.
7. Bei Bedarf die Gardauer der Timer durch Antippen des jeweiligen Felds *Timer* anpassen.
8. Erreichen der Gartemperatur der Zone abwarten.
   ↳ Anzeige *Betriebstemperatur* der Zone färbt sich orange.
9. Gargut einfüllen.
10. Falls möglich, Deckel schließen.
11. Feld *Start/Stopp* der Timer antippen.
    ↳ Timer der Zone startet.
    ↳ Feld *Start/Stopp* färbt sich rot und zeigt „Stopp“.

Alle Timer können unabhängig voneinander gestartet werden. Auch ohne Starten der Timer ist das Kochen im gesamten Tiegel möglich.

In gestarteten Zonen kann die Ist-Temperatur des Wassers durch Antippen des Feldes *Gartemperatur* angezeigt werden.

↳ Zonenkochen ist gestartet.

Timer stoppen

Voraussetzungen Zonenkochen gestartet

→ Feld *Start/Stopp* des gestarteten Timers antippen.
   ↳ Gardauer des Timers wird zurückgesetzt.
   ↳ Feld *Start/Stopp* färbt sich grün und zeigt „Start“.
   ↳ Tiegel heizt weiter.

Um das Kochen in der Zone fortzusetzen, kann der Timer jederzeit neu gestartet werden.

↳ Timer der Zone ist gestoppt.

Zonenkochen beenden

Voraussetzungen Zonenkochen gestartet

1. Taste „Stopp“ in Informationsleiste zum Beenden antippen.
   ↳ Heizen des Tiegels wird beendet.
   ↳ Alle Timer werden gestoppt.
   ↳ Fenster *Garart* wird geöffnet.
   ↳ Taste „Stopp“ wird durch Taste „Start“ ersetzt.

Bis zum Verlassen der Garart werden die Timereinstellungen gespeichert. Die Timer sind bei erneutem Start des Zonenkochen voreingestellt.

2. Falls Deckel geschlossen: Deckel einen Spalt breit öffnen.
   ↳ Dampf entweicht.
3. Deckel vollständig öffnen.

↳ Zonenkochen ist beendet.

Tiegel entleeren

Voraussetzungen Garart beendet

Deckel vollständig geöffnet

VORSICHT

Verbrühungsgefahr durch heiße Flüssigkeiten

→ Arme und Hände durch geeignete Schutzhandschuhe schützen.

→ Für den Transport hitzebeständige Behälter mit Griffen und verschließbarem Deckel verwenden.

Brühen oder Soßen lassen sich leicht mit der Gerätefunktion Portionieren entnehmen.

Kochwasser kann über den Ablauf abgelassen werden.

→ Gargut mit geeignetem Küchenbesteck aus Tiegel entnehmen.

oder

→ Gargut portionieren (siehe Kapitel „Portionieren“, Seite 63).

oder

→ Kochwasser in den Ablauf ablassen (siehe Kapitel „Ablauf öffnen und schließen“, Seite 61).

↳ Tiegel ist entleert.

5.7.12 Gerätefunktionen

Die Gerätefunktionen lassen sich wie folgt einstellen:

Gerätefunktion	Einstellung	Einstellmöglichkeit	Anmerkungen
Deckel	Funktion Deckel	– Deckel öffnen – Deckel schließen	–
	Steuerung	– Manuelle Bedienung – Automatik	–
Tiegel	Funktion Tiegel	– Tiegel kippen – Tiegel zurückkippen	–
	Steuerung	– Manuelle Bedienung	Nur manuelle Bedienung möglich.
Wasserzulauf	Wassertemperatur	– kalt – mittel – warm	Temperaturen entsprechen den bauseitigen Gegebenheiten.
	Wassermenge	– 1/4 – 2/4 – 3/4 – 4/4 – ReadyXpress	Anteil der maximalen Füllung.
		– Litergenau bis zur maximalen Füllmenge	–
	Steuerung	– Manuelle Bedienung – Automatik	–
Ablauf	Funktion Ablauf	– Ablauf öffnen – Ablauf schließen	–
	Bei Einstellung „Ablauf öffnen“: Öffnungsdauer	– Sekundengenau bis zu 100 Minuten	Ohne Angabe der Öffnungsdauer bleibt Ablauf geöffnet.
	Steuerung	– Manuelle Bedienung – Automatik	–

Tabelle 28: Einstellungen der Gerätefunktionen

Gerätefunktion starten

Voraussetzungen Menü *Manuelles Garen* angezeigt (siehe Kapitel „Menü *Manuelles Garen* öffnen“, Seite 66)

1. Gerätefunktion durch Antippen auswählen.
   ↳ Fenster *Gerätefunktion* wird geöffnet.
2. Feld *Funktion* antippen und Funktion auswählen.
   ↳ Funktion wird angezeigt.
3. Feld *Steuerung* antippen und Steuerung auswählen.
   ↳ Steuerung wird angezeigt.

Die Gerätefunktion Tiegel kann nur manuell bedient werden.

4. Bei Gerätefunktion Wasserzulauf:
   Feld „Temperatur“ oder Feld „Menge“ antippen und Wassertemperatur und Wassermenge einstellen.

oder

→ Bei Gerätefunktion Ablauf, Funktion Ablauf öffnen:
Feld *Dauer* antippen und Dauer der Ablauföffnung einstellen.

5. Taste „Start“ in Informationsleiste antippen.
   ↳ Gerätefunktion wird ausgeführt.
   ↳ Taste „Start“ wird durch Taste „Stopp“ ersetzt.
   ↳ Bei automatischer Steuerung: Feld „Stopp“ wird in Fenster *Gerätefunktion* angezeigt.

↳ Gerätefunktion ist gestartet.

Bei Steuerung „Manuelle Bedienung“: Die manuelle Bedienung der Gerätefunktionen während der Garprogrammausführung erfolgt über das Register *Blau*.

Gerätefunktion beenden

Voraussetzungen Gerätefunktion gestartet

→ Taste „Stopp“ in Informationsleiste antippen.

oder

→ Bei Steuerung „Automatik“: Feld „Stopp“ in Fenster *Gerätefunktion* antippen.

→ Feld „Weiter“ antippen.

oder

→ Bei Steuerung „Manuelle Bedienung“: Nach Ausführung der Gerätefunktion Feld „Weiter“ antippen.
   ↳ Gerätefunktion wird beendet.
   ↳ Bei Steuerung „Automatik“: Feld „Stopp“ in Fenster *Gerätefunktion* wird ausgeblendet.
   ↳ Taste „Stopp“ wird durch Taste „Start“ ersetzt.

↳ Gerätefunktion ist beendet.

5.7.13 Information

Die Information lässt sich wie folgt einstellen:

Einstellung	Wert	Anmerkungen
Bild	– Bilder in Gerät	Kein Bild oder ein im Gerät gespeichertes Bild auswählen.
	– Bilder auf USB-Stick	Bild von USB-Stick importieren.
Beschreibung	– Text	Text über Menü *Tastatur* eingeben.
Steuerung	– Manuell weiter – Automatisch weiter	Bei „Automatisch weiter“: Nächster Schritt wird nach 30 Sekunden automatisch ausgeführt, Pause möglich.

Tabelle 29: Einstellungen der Information

Information starten

Voraussetzungen

Menü *Manuelles Garen* angezeigt (siehe Kapitel „Menü *Manuelles Garen* öffnen“, Seite 66)

Diese Funktion öffnet ein Fenster, das dem Bediener während eines Garprogrammes Informationen anzeigt.

1. Information durch Antippen auswählen.
   ↳ Fenster *Information* wird geöffnet.
2. Bild einfügen:
   Taste *Bild* antippen und Bild im Gerät oder auf USB-Stick durch Antippen auswählen.

oder

→ Text eingeben:
Feld *Beschreibung* antippen und Text für Informationsfenster eingeben (siehe Kapitel „Texteingabe“, Seite 21).

3. Feld *Steuerung* antippen und Steuerung auswählen.
   ↳ Steuerung wird angezeigt.
4. Taste „Start“ in Informationsleiste antippen.
   ↳ Informationsfenster wird angezeigt.
   ↳ Taste „Start“ wird durch Taste „Stopp“ ersetzt.

↳ Information ist gestartet.

Information beenden

Voraussetzungen Information gestartet

→ Taste „Stopp“ in Informationsleiste antippen.

oder

→ Bei Steuerung „Automatisch weiter“: Garprogramm wird nach 30 Sekunden automatisch fortgesetzt.

oder

→ Bei Steuerung „Manuell weiter“: Taste *Bestätigung* in Informationsfenster antippen.

→ Feld „Weiter“ in Fenster *Information* antippen.

↳ Information wird beendet.

↳ Taste „Stopp“ wird durch Taste „Start“ ersetzt.

↳ Information ist beendet.

Bei Steuerung „Automatisch weiter“: Wird innerhalb von 30 Sekunden das Feld „Pause“ angetippt, muss Information manuell durch Antippen des Feldes „Weiter“ beendet werden.

5.8 Eigene Garprogramme

Im Menu *Manuelles Garen* können mehrere Schritte als eigenes Garprogramm gespeichert werden. Ein Garprogramm besteht aus beliebig vielen Gararten, Gerätefunktionen oder Funktion, die entsprechend dem gewünschten Garvorgang weitestgehend automatisch ablaufen.

Als Schritte stehen folgende Komponenten zur Verfügung:

Typ	Schritt
Garart	– Druckgaren (optional) – Softkochen – Kochen – Braten – Frittieren (optional) – Regenerieren – Delta-T-Garen – Zonenbraten – Zonenkochen
Gerätefunktion	– Deckel – Tiegel – Wasserzulauf – Ablauf
Funktion	– Information

5.8.1 Garprogramm erstellen

Voraussetzungen Menü *Manuelles Garen* angezeigt (siehe Kapitel „Menü *Manuelles Garen* öffnen“, Seite 66)

1. Garart, Gerätefunktion oder Funktion durch Antippen auswählen.
   ↳ Erster Schritt des Garprogramms wird angelegt.
   ↳ Anzeige *Garprogramm-Schritt* zeigt „Schritt 1 von 1“.
2. Einstellungen für den ersten Schritt vornehmen.

↳ Garprogramm mit erstem Schritt ist erstellt.

Schritt hinzufügen

Voraussetzungen Garprogramm erstellt und geöffnet

1. Mit Wischgeste nach oben auf nächste Seite des Schritts wechseln.
   ↳ Nächste Seite des Schritts wird angezeigt.

Bild 35: Schritt hinzufügen

2. Feld „Schritt davor einfügen“ antippen.

oder

→ Feld „Schritt danach einfügen“ antippen.

↳ Fenster *Neuer Schritt* wird als nächster oder vorheriger Schritt angezeigt.

3. Garart, Gerätefunktion oder Funktion für neuen Schritt durch Antippen auswählen.

↳ Neues Fenster wird geöffnet.

↳ Anzeige *Garprogramm-Schritt* des Fensters zeigt aktuelle Position des neuen Schritts im Garprogramm.

4. Einstellungen für neuen Schritt vornehmen.

↳ Schritt ist hinzugefügt.

Einem Garprogramm können beliebig viele Schritte hinzugefügt werden.

Schritt löschen

Voraussetzungen Garprogramm erstellt und geöffnet

Besteht das Garprogramme nur aus einem Schritt, kann dieser nicht gelöscht werden. Das Feld „Schritt löschen“ ist deaktiviert.

1. Falls nötig, mit horizontaler Wischgeste im Garprogramm zum Schritt navigieren.

↳ Schritt wird angezeigt.

2. In Schritt mit Wischgeste nach oben auf nächste Seite des Schritts wechseln.
   ↳ Nächste Seite des Schritts wird angezeigt.

3. Feld „Schritt löschen“ antippen.
   ↳ Fenster *Löschen* wird angezeigt.
4. Taste „Ja“ antippen.
   ↳ Schritt wird gelöscht.
   ↳ Position der restlichen Schritte des Garprogramms werden aktualisiert.

↳ Schritt ist gelöscht.

5.8.2 Garprogramm speichern

Voraussetzungen

Garprogramm erstellt (siehe Kapitel „Garprogramm erstellen“, Seite 100)

Garprogramm geöffnet und nicht gestartet

1. Register *Grün* antippen.
   ↳ Fenster *Register* wird geöffnet.

Register *Grün* öffnet sich nur, wenn das Garprogramm nicht gestartet ist.

2. Feld „Garprogramm speichern“ antippen.
   ↳ Fenster *Speichern* wird geöffnet.

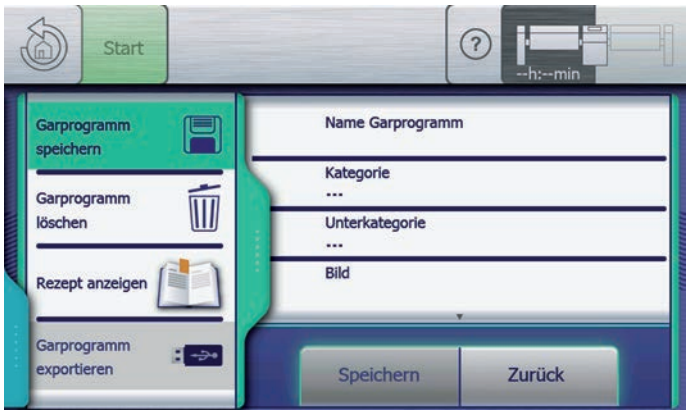


Bild 36: Register *Grün* und Fenster *Speichern*

3. Feld „Name Garprogramm“ antippen.
   ↳ Menü *Tastatur* wird angezeigt.

4. Programmnamen als Text eingeben (siehe Kapitel „Texteingabe“, Seite 21).
   ↳ Menü *Tastatur* wird geschlossen.

Bei schon bestehenden Garprogrammnamen, wird das vorhandene Programm überschrieben.

5. Feld *Auswahl Kategorie* antippen.
   ↳ Menü *Kategorie* wird angezeigt.
6. Kategorie durch Antippen auswählen.
   ↳ Kategorie ist eingestellt.
   ↳ Menü *Kategorie* wird geschlossen.
   ↳ Kategorie wird in Fenster *Speichern* angezeigt.
   ↳ Taste „Speichern“ wird aktiviert.

Zum Speichern eines Garprogramms muss mindestens ein Garprogrammname und eine Kategorie festgelegt sein.

7. Feld *Auswahl Unterkategorie* antippen.
   ↳ Menü *Unterkategorie* wird angezeigt.
8. Unterkategorie durch Antippen auswählen.
   ↳ Unterkategorie ist eingestellt.
   ↳ Menü *Unterkategorie* wird geschlossen.
   ↳ Unterkategorie wird in Fenster *Speichern* angezeigt.
9. Feld „Bild“ antippen.
   ↳ Menü *Bild* wird angezeigt.

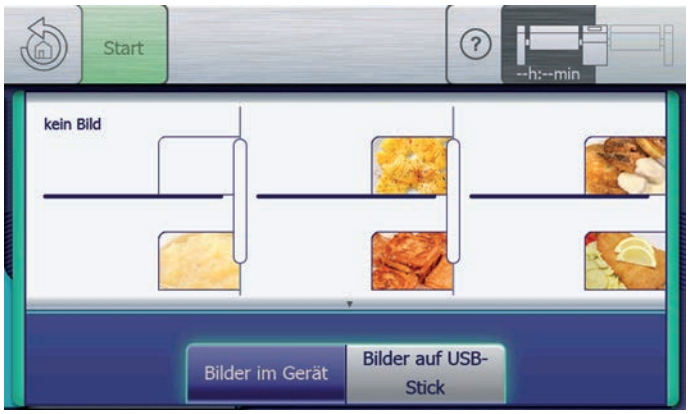


Bild 37: Menü *Bild*

Eigene Bilder müssen in einem bestimmten Format vorliegen. Hierzu MKN kontaktieren.

10. Bild im Gerät oder auf USB-Stick durch Antippen auswählen.
    - ↳ Bild ist eingestellt.
    - ↳ Menü *Bild* wird geschlossen.
    - ↳ Name des Bildes wird in Fenster *Speichern* angezeigt.
11. Feld „Rezept“ antippen.
    - ↳ Menü *Rezept* wird angezeigt.

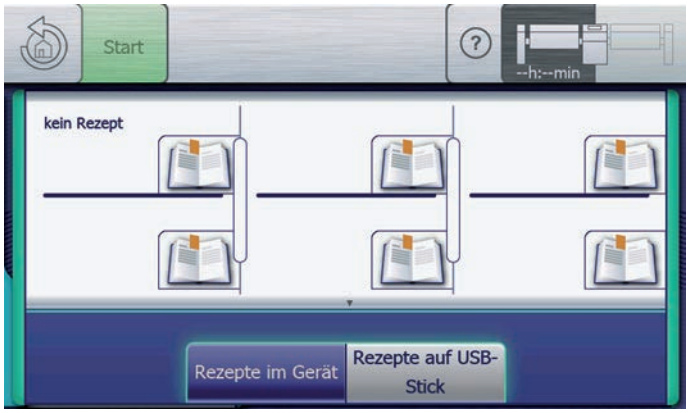


Bild 38: Menü *Rezept*

Eigene Rezepte müssen in einem bestimmten Format vorliegen. Hierzu MKN kontaktieren.

12. Rezept im Gerät oder auf USB-Stick durch Antippen auswählen.
    - ↳ Rezept ist eingestellt.
    - ↳ Menü *Rezept* wird geschlossen.
    - ↳ Name der Rezept wird in Fenster *Speichern* angezeigt.
13. Taste „Speichern“ in Fenster *Speichern* antippen.
    - ↳ Garprogramm wird gespeichert.
    - ↳ Fenster *Bestätigung* wird angezeigt.
14. Taste *Bestätigung* antippen.
    - ↳ Register *Grün* wird geschlossen.

↳ Garprogramm ist gespeichert.

Alle gespeicherten Garprogramme werden im Kochbuch abgelegt und sind über das Menü *Automatisches Garen* verfügbar.

5.8.3 Garprogramm exportieren

Voraussetzungen

Garprogramm geöffnet

Garprogramm gespeichert (siehe Kapitel „Garprogramm speichern“, Seite 102)

USB-Stick angeschlossen (siehe Kapitel „USB-Stick anschließen“, Seite 52)

Bereits exportierte Garprogramme auf dem USB-Stick werden überschrieben.

1. Register *Grün* antippen.
   ↳ Fenster *Register* wird geöffnet.

Register *Grün* öffnet sich nur, wenn das Garprogramm nicht gestartet ist.

2. Feld „Garprogramm exportieren“ antippen.
   ↳ Fenster *Bedienhinweise* wird geöffnet.
3. Fenster *Bedienhinweise* durch Antippen der Taste *Bestätigung* schließen.
   ↳ Garprogramm wird auf USB-Stick exportiert.
   ↳ Fenster *Bestätigung* wird angezeigt.
4. Taste *Bestätigung* antippen.
   ↳ Register *Grün* wird geschlossen.

↳ Garprogramm ist exportiert.

5.9 Automatisches Garen (autoChef)

In der Betriebsart Automatisches Garen stehen alle im Gerät gespeicherten Garprogramme zur Verfügung. Die Auswahl der Garprogramme erfolgt im Menü *Automatisches Garen*.

5.9.1 Garprogramm öffnen

Voraussetzungen

Gerät eingeschaltet

Hauptmenü angezeigt

1. Falls nicht aktiv, die gewünschte Geräteeinheit in Symbol Geräteausführung antippen.
2. Taste „Automatisches Garen“ antippen.

↳ Menü *Automatisches Garen* wird angezeigt.

Garprogramm über Kategorie auswählen

Voraussetzungen

Menü *Automatisches Garen* angezeigt

Garprogramme werden im Menü *Automatisches Garen* auch Rezepte genannt. Rezepte können Kategorien und Unterkategorien zugeordnet werden, z. B. Kategorie „Fleisch, Geflügel“, Unterkategorie „Rind“.

Um mit Wischgeste nach oben oder unten zum gewünschten Feld zu navigieren, möglichst die vertikalen Trennbalken verwenden.

1. Mit Wischgeste zur Kategorie navigieren und Feld antippen.
   ↳ Menü *Unterkategorie* wird angezeigt.
2. Mit Wischgeste zur Unterkategorie navigieren und Feld antippen.
   ↳ Menü *Rezept* mit allen Rezepten der Unterkategorie wird angezeigt.

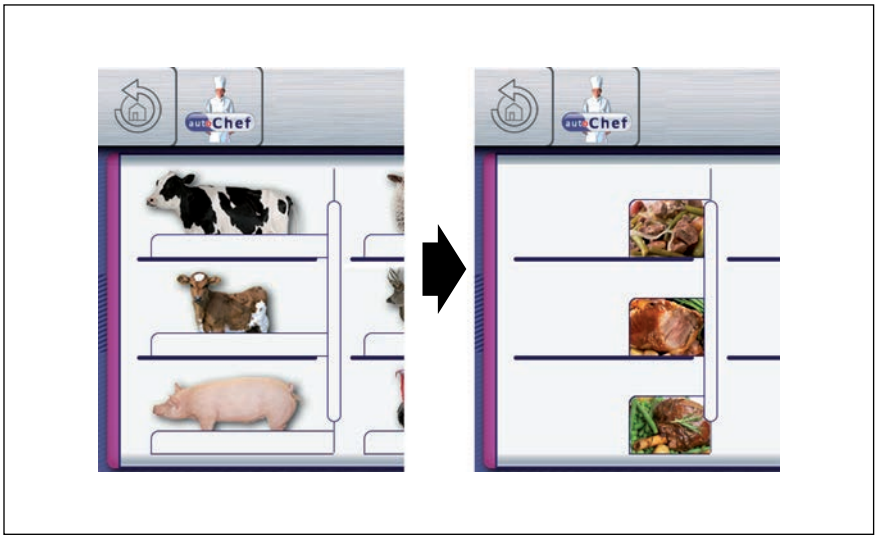


Bild 39: Von Menü *Unterkategorie* zum Menü *Rezept*

3. Mit Wischgeste zum Rezept navigieren und Feld antippen.
   ↳ Garprogramm wird geladen.
   ↳ Schritte des Garprogramms werden angezeigt.

↳ Garprogramm ist ausgewählt.

Garprogramm aus Kochbuch auswählen

Voraussetzungen Menü *Automatisches Garen* angezeigt

Als Kochbuch wird die Gesamtheit aller Garprogramme bezeichnet. Das Kochbuch ist eine alphabetisch sortierte Liste der Garprogramme und ist nicht gruppiert.

1. Mit Wischgeste zur Kategorie „Kochbuch – alle Kategorien“ navigieren und Feld antippen.
   ↳ Menü *Rezept* mit allen gespeicherten Rezepten wird angezeigt.
2. Mit Wischgeste zum Rezept navigieren und Feld antippen.
   ↳ Garprogramm wird geladen.
   ↳ Schritte des Garprogramms werden angezeigt.

↳ Garprogramm ist ausgewählt.

Garprogramm suchen

Voraussetzungen Menü *Automatisches Garen* angezeigt

1. Taste „autoChef“ antippen.
   ↳ Fenster *autoChef* wird geöffnet.
2. Feld „Garprogramm suchen“ antippen.
   ↳ Fenster *Suche* wird geöffnet.

Bild 40: Garprogramm suchen

3. Garprogrammname als Text eingeben (siehe Kapitel „Texteingabe“, Seite 21).
   ↳ Gefundene Rezepte werden in Anzeige *Ergebnis* angezeigt.

Es werden nur Rezepte gefunden, deren Namen mit den eingegebenen Zeichen beginnen.

Die Anzeige *Ergebnis* aktualisiert sich automatisch nach Eingabe eines Zeichens.

---

4. Rezept in Anzeige *Ergebnis* antippen.
   ↳ Garprogramm wird geladen.
   ↳ Schritte des Garprogramms werden angezeigt.

↳ Garprogramm ist ausgewählt.

5.9.2 Garprogramm starten

Voraussetzungen Garprogramm geöffnet (siehe Kapitel „Garprogramm öffnen“, Seite 106)

1. Gegebenenfalls Rezept anzeigen: Register *Grün* öffnen und Feld „Rezept anzeigen“ antippen.
   ↳ Rezept wird angezeigt.
2. Taste „Start“ in Informationsleiste antippen.
   ↳ Garprogramm startet.
   ↳ Taste „Start“ wird durch Taste „Stopp“ ersetzt.
   ↳ Verbleibende Garprogrammdauer wird im Symbol Geräteausführung angezeigt.

↳ Garprogramm ist gestartet.

Der aktuelle Schritt wird hervorgehoben. Die restlichen Schritte sind deaktiviert.

Nach Beendigung eines Schritts rücken die folgenden automatisch in der Anzeige des Touchscreens nach.

5.9.3 Garprogramm beenden

Voraussetzungen

Garprogramm gestartet

Garprogrammdauer nicht abgelaufen

→ Taste „Stopp“ in Informationsleiste antippen.

oder

→ Ende der Garprogrammdauer abwarten.

↳ Garprogramm beendet.

↳ Taste „Stopp“ wird durch Taste „Start“ ersetzt.

↳ Garprogramm ist beendet.

5.9.4 Garprogramm ändern

Garprogramm ändern, wenn Garprogramm gestartet

Voraussetzungen

Garprogramm gestartet

Garprogrammdauer nicht abgelaufen

Nur der jeweils aktive Schritt eines Garprogramms kann angepasst werden.

Es können sämtliche Einstellungen eines Schritts, wie z. B. Garstufe, Gartemperatur oder Gardauer angepasst werden.

1. Einstellungen des aktiven Schritts anpassen.
   ↳ Änderungen des Schritts sind sofort aktiv.
   ↳ Änderungen des Schritts werden angezeigt.
2. Zum Abbrechen oder Überspringen eines aktiven Schritts: Feld „Weiter“ des aktiven Schritts antippen.
   ↳ Aktiver Schritt wird beendet.
   ↳ Folgender Schritt wird gestartet.
   ↳ Folgendene Schritte rücken in der Anzeige des Touchscreens nach.

↳ Garprogramm ist angepasst.

Nach der Ausführung kann das angepasste Garprogramm gespeichert werden (siehe Kapitel „Garprogramm speichern“, Seite 102).

Garprogramm ändern, wenn Garprogramm nicht gestartet

Voraussetzungen

Garprogramm geöffnet (siehe Kapitel „Garprogramm öffnen“, Seite 106)

Garprogramm nicht gestartet

Es können sämtliche Einstellungen der Schritte, wie z. B. Garstufe, Gartemperatur oder Gardauer angepasst werden.

1. Mit Wischgeste zum jeweiligen Schritt navigieren.
2. Einstellungen des Schritts anpassen.
   ↳ Änderungen des Schritts werden angezeigt.
3. Garprogramm speichern (siehe Kapitel „Garprogramm speichern“, Seite 102).
   ↳ Alle Anpassung des Garprogramms werden gespeichert.

Das Fenster *Speichern* zeigt den derzeitigen Garprogrammnamen an. Das Garprogramm wird überschieben, wenn der Garprogrammname beibehalten wird. Ein neues Garprogramm wird angelegt, wenn der Garprogrammname verändert wird.

↳ Gespeichertes Garprogramm ist geändert.

5.9.5 Garprogramm löschen

Voraussetzungen

Garprogramm geöffnet (siehe Kapitel „Garprogramm öffnen“, Seite 106)

Garprogramm nicht gestartet

1. Register *Grün* antippen.
   ↳ Fenster *Register* wird geöffnet.

Register *Grün* öffnet sich nur, wenn das Garprogramm nicht gestartet ist.

2. Feld „Garprogramm löschen“ antippen.
   ↳ Fenster *Löschen* wird angezeigt.
3. Taste „Ja“ antippen.
   ↳ Garprogramm wird gelöscht.
   ↳ Fenster *Bestätigung* wird angezeigt.
4. Taste *Bestätigung* antippen.
   ↳ Register *Grün* wird geschlossen.

↳ Garprogramm ist gelöscht.

5.9.6 Garprogramme exportieren und importieren

Garprogramme exportieren

Voraussetzungen

USB-Stick angeschlossen (siehe Kapitel „USB-Stick anschließen“, Seite 52)

Menü *Automatisches Garen* angezeigt

Beim Exportieren werden alle eigenen Garprogramme des Kochbuchs exportiert.

1. Taste „autoChef“ antippen.
   ↳ Fenster *autoChef* wird geöffnet.
2. Feld „Garprogramme exportieren“ antippen.
   ↳ Fenster *Bedienhinweise* wird geöffnet.

Bereits exportierte Garprogramme auf dem USB-Stick werden überschrieben.

---

3. Fenster *Bedienhinweise* durch Antippen der Taste *Bestätigung* schließen.
   ↳ Alle eigenen Garprogramme des Kochbuchs werden auf den USB-Stick exportiert.
   ↳ Fenster *Bestätigung* wird angezeigt.
4. Taste *Bestätigung* antippen.
   ↳ Fenster *Bestätigung* wird geschlossen.

↳ Garprogramme sind exportiert.

Garprogramme importieren

Voraussetzungen

USB-Stick angeschlossen (siehe Kapitel „USB-Stick anschließen“, Seite 52)

Menü *Automatisches Garen* angezeigt

Beim Importieren wird das Kochbuch mit den neuen Garprogrammen ergänzt.

1. Taste „autoChef“ antippen.
   ↳ Fenster *autoChef* wird geöffnet.
2. Feld „Garprogramme importieren“ antippen.
   ↳ Fenster *Bedienhinweise* wird geöffnet.
3. Fenster *Bedienhinweise* durch Antippen der Taste *Bestätigung* schließen.

4. Falls gleichnamige Garprogramme vorhanden sind:
   Fenster *Überschreiben* wird angezeigt.

Bestehende Garprogramme können überschrieben werden oder der Dateiname der importierten Garprogramme wird um Unterstrich mit laufender Nummer erweitert.

5. Taste „Ja“ antippen.

oder

→ Taste „Nein“ antippen.
   ↳ Alle Garprogramme des USB-Sticks werden in das Kochbuch importiert.
   ↳ Fenster *Bestätigung* wird angezeigt.

6. Taste *Bestätigung* antippen.
   ↳ Fenster *Bestätigung* wird geschlossen.

↳ Garprogramme sind importiert.

5.10 Betriebsende und Pausen

Gerät zum Betriebsende und während Betriebspausen ausschalten.

1. Garprogramm beenden.
2. Taste „ON/OFF“ drücken.
   ↳ Gerät ist ausgeschaltet.
3. Bei Betriebsende:
   Schalter *Not-Aus* drücken.

6 Gerät reinigen und pflegen

VORSICHT

Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen

→ Oberflächen vor dem Reinigen abkühlen lassen.

VORSICHT

Quetschgefahr zwischen Tiegel und Rückwand

→ Vor der Reinigung das Gerät mit der Taste „ON/OFF“ ausschalten.

ACHTUNG

Sachschaden durch schockartiges Abkühlen

→ Gerät nicht schockartig abkühlen.

ACHTUNG

Sachschaden durch unsachgemäße Reinigung

→ Gerät nicht mit Hochdruckreiniger reinigen.

→ Gerät nach Gebrauch reinigen.

6.1 Korrosion vermeiden

- Oberflächen des Geräts sauber und luftzugänglich halten.
- Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißschichten regelmäßig entfernen.
- Salzanreicherungen regelmäßig entfernen.
- Teile aus nichtrostendem Stahl nur kurze Zeit mit stark säurehaltigen Lebensmitteln, Gewürzen, Salzen oder Ähnlichem in Berührung bringen.
- Verletzung der Edelstahloberfläche durch anderen Metallteile (Stahlspachtel, Stahl-Drahtbürste) vermeiden.
- Kontakt mit Eisen und Stahl (Stahlwolle, Stahlspachtel) vermeiden.
- Frische Roststellen, die z. B. durch Kontakt mit Eisen entstanden sind, mit mild wirkendem Scheuermittel oder feinem Schleifpapier beseitigen.
  Roststellen immer vollständig entfernen. Die behandelten Stellen müssen für mindestens 24 Stunden freien Luftzutritt haben und dürfen nicht mit Fetten, Ölen oder Nahrungsmitteln in Kontakt kommen. In dieser Zeit kann sich die korrosionsverhindernde Passivschicht selbstständig wieder aufbauen.
- Keine bleichenden und chlorhaltigen Reinigungsmittel verwenden.
- Kontaktflächen mit frischem Wasser reinigen.

6.2 Gehäuse reinigen

Voraussetzungen Gerät ausgeschaltet und abgekühlt

ACHTUNG

Sachschaden durch unsachgemäße Reinigung

→ Gehäuse nicht mit stark scheuernden oder chemisch aggressiven Reinigungsmitteln reinigen.

→ Gehäuse nicht mit stark scheuernden Schwämmen reinigen.

→ Gehäuse mit warmem Wasser und handelsüblichem Spülmittel reinigen.

6.3 Touchscreen reinigen

Voraussetzungen Menü *Gerätefunktion* angezeigt (siehe Kapitel „Menü *Gerätefunktion* öffnen“, Seite 53)

ACHTUNG

Sachschaden durch unsachgemäße Reinigung

→ Touchscreen nicht mit stark scheuernden oder chemisch aggressiven Reinigungsmitteln reinigen.

→ Touchscreen nicht mit stark scheuernden Schwämmen reinigen.

Es ist eine Reinigungsdauer von 20 Sekunden vorgesehen. In dieser Zeit kann der Touchscreen nicht bedient werden.

1. Feld „Bildschirm reinigen“ antippen.
   ↳ Touchscreen reagiert nicht mehr auf Berührung.
   ↳ Fenster *Reinigung* wird geöffnet.
   ↳ Reinigungsdauer wird aktualisiert.
2. Touchscreen innerhalb von 20 Sekunden reinigen.
   ↳ Fenster *Reinigung* wird geschlossen.
   ↳ Menü *Gerätefunktion* wird angezeigt.

↳ Touchscreen ist gereinigt.

6.4 Tiegel manuell reinigen

Voraussetzungen Gerät ausgeschaltet und abgekühlt

1. Tiegel mit warmem Wasser und handelsüblichem Spülmittel reinigen.
2. Gegebenenfalls Speisereste bei niedriger Temperatur loskochen.
3. Verkrustungen mit einem Edelstahlspachtel oder Edelstahlschwamm entfernen.
4. Öffnung der Druckabbauleitung am hinteren Tiegelrand spülen.
5. Tiegel gründlich ausspülen und trockenwischen.
6. Bratfläche mit Speisefett oder Speiseöl einfetten.

↳ Tiegel ist gereinigt.

6.5 Automatische Reinigung SpaceClean (optional)

Das Reinigungssystem SpaceClean reinigt den Tiegel vollautomatisch. Der gesamte Innenraum wird mit Wasser unter Hochdruck abgesprüht. Hierbei muss kein zusätzlicher Reiniger eingesetzt werden.

Die Reinigung erfolgt mit einer Reinigungslanze, die in die Rückwand des Tiegels eingesetzt wird.

VORSICHT

Verletzungsgefahr durch austretenden Wasserstrahl

→ Reinigungssystem nur bei unbeschädigter Deckeldichtung starten.

ACHTUNG

Sachschaden durch unsachgemäße Reinigung

→ Sicherstellen, dass sich vor dem Start des Reinigungssystems keine Gegenstände im Tiegel befinden.

Programmname	Dauer	Anmerkung
kurz	2 Minuten	Keinen zusätzlichen Reiniger verwenden.
schnell	5 Minuten	
intensiv	80 Minuten	Es kann ein nicht schäumender, alkalischer Flüssigreiniger verwendet werden. Maximale Menge: 0,5 Liter.

Tabelle 30: Reinigungsprogramme

6.5.1 Reinigungslanze einsetzen

Voraussetzungen

Tiegel in Arbeitsposition

Tiegel leer

Deckel vollständig geöffnet

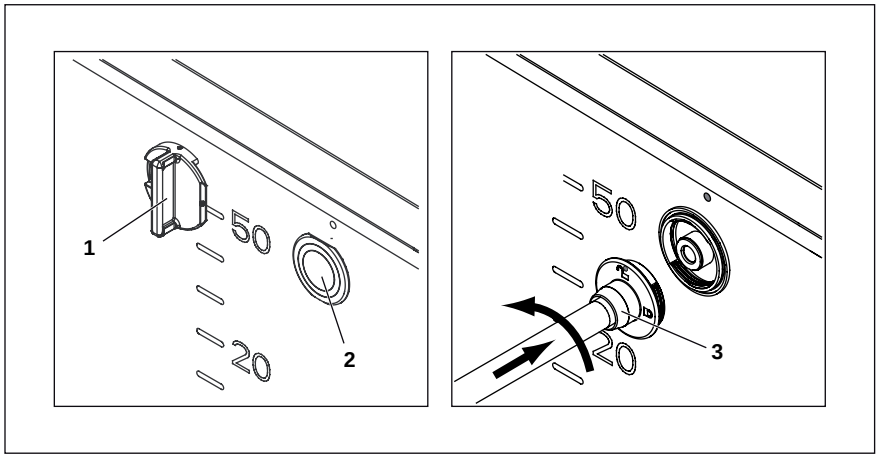


Bild 41: Reinigungslanze einsetzen

1. Werkzeug (1) auf den Deckel (2) schieben.
   ↳ Werkzeug ist fest mit Deckel verbunden.
2. Werkzeug 90° nach rechts drehen.
   ↳ Deckel ist entriegelt.
3. Werkzeug mit Deckel abziehen.
   ↳ Reinigungslanzenaufnahme ist geöffnet.
4. Reinigungslanze (3) in Reinigungslanzenaufnahme einsetzen.
5. Reinigungslanze 90° nach links drehen.
   ↳ Verriegelungssymbol der Reinigungslanze ist unter entsprechender Tiegelmarkierung.
   ↳ Reinigungslanze ist verriegelt.

↳ Reinigungslanze ist eingesetzt.

6.5.2 Automatische Reinigung starten

Voraussetzungen

Reinigungslanze eingesetzt

Gargutreste entfernt

Kerntemperaturfühler im Halter

Deckel geschlossen und verriegelt

Menü *Gerätefunktion* angezeigt (siehe Kapitel „Menü *Gerätefunktion* öffnen“, Seite 53)

1. Feld „Reinigung starten“ antippen.
   ↳ Fenster *Bedienhinweise* wird geöffnet.

2. Fenster *Bedienhinweise* durch Antippen der Taste *Bestätigung* schließen.
   ↳ Fenster *Hinweis* wird geöffnet.
3. Mit Wischgeste Reinigungsprogramm einstellen.
   ↳ Anzeige *Reinigungsdauer* zeigt die Dauer des Reinigungsprogramms.
4. Bei Reinigungsprogramm „intensiv“: Falls gewünscht, Reiniger in den Tiegel einfüllen.
5. Taste „Start“ antippen.
   ↳ Reinigungsprogramm wird gestartet.
   ↳ Anzeige *Reinigungsdauer* wird aktualisiert.

↳ Automatische Reinigung ist gestartet.

Die Reinigung endet automatisch nach Ablauf der Reinigungsdauer.

6.5.3 Automatische Reinigung beenden

Voraussetzungen Automatische Reinigung gestartet

1. Abwarten bis Ablauf der Reinigungsdauer erreicht.
   ↳ Aufforderung, den Deckel zu entriegeln, wird angezeigt.
2. Deckel entriegeln.
   ↳ Der Deckel wird automatisch geöffnet.
   ↳ Tiegel wird leicht gekippt, um das Restwasser ablaufen zu lassen.

↳ Automatische Reinigung ist beendet.

6.6 Gerät prüfen

6.6.1 Sichtprüfung durchführen

Voraussetzungen

Tiegel leer und gereinigt

Deckel vollständig geöffnet

VORSICHT

Sachschaden durch unsachgemäße Prüfung

→ Prüfung gemäß den Prüfungsintervallen durchführen.

→ Prüfungen von befähigten Personen durchführen lassen.

→ Bei Schäden oder Anzeichen von Verschleiß sofort MKN Kundenservice kontaktieren und Gerät nicht mehr betreiben.

→ Gehäuse, Deckel und Tiegel jährlich auf Verformung und Risse prüfen.

↳ Sichtprüfung ist durchgeführt.

6.6.2 Sichtprüfung durchführen (bei Gerät mit Druckgaren ReadyXpress)

Wartungsvorschrift

Das Gerät mit Druckgartechnik ReadyXpress ist ein Gerät, dessen Tiegel mit Deckel nach der Druckgeräterichtlinie 97/23/EG gemäß Artikel 3 Nummer 1.2 als Druckgerät der Kategorie 2 eingestuft wird.

Damit ist das Gerät in Deutschland eine überwachungsbedürftige Anlage nach der Betriebssicherheitsverordnung (BetrSichV).

Der Betreiber dieser Anlage ist nach §12 Abs. 3 (BetrSichV) dazu verpflichtet, diese „in ordnungsgemäßem Zustand zu erhalten, zu überwachen, notwendige Instandsetzungs- oder Wartungsarbeiten unverzüglich vorzunehmen und die den Umständen nach erforderlichen Sicherheitsmaßnahmen zu treffen“.

Zur Erfüllung dieser Anforderungen gehören u. a. wiederkehrende Prüfungen nach §15 BetrSichV, die nach den Vorschriften der TRBS 1111, TRBS 2141 und TRBS 1201 Teil 2 (Technische Regeln für Betriebssicherheit: Prüfungen bei Gefährdungen durch Dampf und Druck) durchgeführt werden müssen.

Das Gerät mit Druckgartechnik ReadyXpress hat einen Betriebsüberdruck von 80 kPa.

Nationale Vorschriften beachten.

Sichtprüfung durchführen

Voraussetzungen

Tiegel leer und gereinigt

Deckel vollständig geöffnet

Die Prüfungsintervalle sind abhängig von der Häufigkeit des Druckgarens. Die Prüfungsintervalle in der nachfolgenden Tabelle werden bei täglich zwei Druckgarvorgängen empfohlen.

Geräteteil	Prüfung	Prüfintervall
Gehäuse	Hinteren Verriegelungszapfen auf festen Sitz prüfen.	jährlich
Deckel	Verriegelung leichtgängig zu betätigen.	jährlich
	Sichtprüfung auf Verformung.	alle 3 Monate
Tiegel	Vorderen und hinteren Verriegelungszapfen auf festen Sitz prüfen.	jährlich
	Sichtprüfung auf Verformung und Risse.	alle 3 Monate
Verriegelung	Sichtprüfung auf Verformung und Risse.	alle 3 Monate

Tabelle 31: Sichtprüfungen mit Prüfintervallen

Die jährlichen Prüfung der Verriegelungszapfen muss von einer befähigten Person gemäß der TRBS 1203 durchgeführt werden.

MKN empfiehlt, die Prüfung durch einen von MKN autorisierten Servicepartner durchführen zu lassen.

→ Sichtprüfungen gemäß Prüfungsintervall durchführen.

↳ Sichtprüfung ist durchgeführt.

6.6.3 Sicherheitsventil prüfen (bei Gerät mit Druckgaren ReadyXpress)

Voraussetzungen

Tiegel leer und gereinigt

Deckel geschlossen und verriegelt

Menü *Geräteeinstellungen* angezeigt (siehe Kapitel „Menü *Geräteeinstellungen* öffnen“, Seite 44)

Bei der Prüfung des Sicherheitsventils wird mehrfach ein erhöhter Druck auf- und abgebaut.

Eine Prüfung ist halbjährlich erforderlich. Ist die Prüfung nicht erfolgreich, wird das Druckgaren in der Gerätesteuerung deaktiviert.

Die Prüfung dauert ca. 30 Minuten und kann jederzeit mit der Taste „Stopp“ abgebrochen werden.

1. Feld „Prüfung Sicherheitsventil starten“ antippen.
   ↳ Fenster *Prüfung* wird geöffnet.
2. Taste „Start“ antippen.
   ↳ Prüfung wird gestartet.
   ↳ Fortschritt und Status der aktuellen Prüfung wird angezeigt.

Während der Prüfung kommt es zu Dampfaustritt und Geräuschbildung.

3. Nach Prüfungsende Deckelverriegelung öffnen.
4. Wasser ablaufen lassen (siehe Kapitel „Ablauf öffnen und schließen“, Seite 61).

↳ Prüfung des Sicherheitsventils ist durchgeführt.

7 Störungen beheben

GEFAHR

Lebensgefahr durch elektrischen Schlag

→ Reparaturen am Gerät dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden.

ACHTUNG

Sachschaden durch unsachgemäße Eingriffe

→ Gerät nicht öffnen.

→ Keine Manipulation am Gerät vornehmen.

7.1 Fehlerursachen und Abhilfe

Wasser muss in einer beliebigen Menge stets ablaufen können. Wenn nicht, Kundenservice benachrichtigen und Druckgaren nicht durchführen.

Zur Ansicht der Bedien-, Steuer und Anzeigeelemente Umschlagseite ausklappen.

Fehler	Mögliche Ursachen	Abhilfe
Taste „ON/OFF“ reagiert nicht Touchscreen zeigt nichts an Keine LED leuchtet	Stromausfall oder defekte Sicherung	• Sicherungen überprüfen.
	Netzsteckdose defekt	• Gerät vom Stromnetz trennen. • Autorisiertes Fachpersonal kontaktieren.
	Netzteil oder Gerät defekt	• Gerät vom Stromnetz trennen. • Autorisiertes Fachpersonal kontaktieren.
	Not-Aus aktiv	• Schalter *Not-Aus* entriegeln.
Touchscreen reagiert nicht	Starke externe Störungen	• Touchscreen unter gleichzeitigem Berühren des Gehäuses bedienen.

Fehler	Mögliche Ursachen	Abhilfe
Gerät heizt nicht auf	Gerät ausgeschaltet	• Gerät einschalten.
	Sicherung defekt	• Gerät vom Stromnetz trennen. • Autorisiertes Fachpersonal kontaktieren.
	Fehlerhafter Anschluss einer Leistungsoptimierungsanlage	• Gerät vom Stromnetz trennen. • Autorisiertes Fachpersonal kontaktieren.
	Stromzufuhr unterbrochen	• Autorisiertes Fachpersonal kontaktieren.
	Gerät defekt	• Gerät vom Stromnetz trennen. • Kundenservice kontaktieren.
Meldung: Sicherheitstemperaturbegrenzer hat ausgelöst Gerät heizt nicht auf	Elektronische Störung oder Fehler im Heizsystem	Sicherheitstemperaturbegrenzer zurücksetzen: • Multiport an Frontseite durch Drücken der Blende *Multiport* öffnen. • Tasten *Reset* kurz drücken.
Schließen des Deckels wird unterbrochen Deckel öffnet wieder	Gegenstand zwischen Deckel und Tiegel	• Gegenstand entfernen. • Gerätefunktion erneut starten.
	Kollision mit dem Verriegelungszapfen	• Gerät erneut ausrichten (siehe Installationsanleitung).
Deckel oder Tiegel bewegen sich ruckartig	Gerät falsch ausgerichtet	• Deckeldichtung und Gegenfläche auf Beschädigungen oder Verschleiß kontrollieren.
Beim Druckgaren läuft die Zeit nicht	Druck kann nicht vollständig aufgebaut werden	• Gerät vom Stromnetz trennen. • Deckeldichtung auf Beschädigung prüfen und gegebenenfalls austauschen. • Kundenservice kontaktieren.
Beim Druckgaren entweicht Dampf aus dem Tiegel	Dichtung defekt	• Deckeldichtung auf Beschädigung prüfen und gegebenenfalls austauschen.
Reinigung SpaceClean bricht ab oder startet neu Fehlermeldung Wassermangel	Nicht ausreichend Wasserdruck vorhanden	Test durchführen: • Mindestens 13 Liter Warmwasser muss in einer Minute in den Tiegel laufen.

Tabelle 32: Fehlerursachen und Abhilfe

7.2 Typenschild

Bei jeder Meldung an die Servicestelle die Serialnummer und den Gerätetyp des Geräts angeben (siehe Bild „Typenschild“).

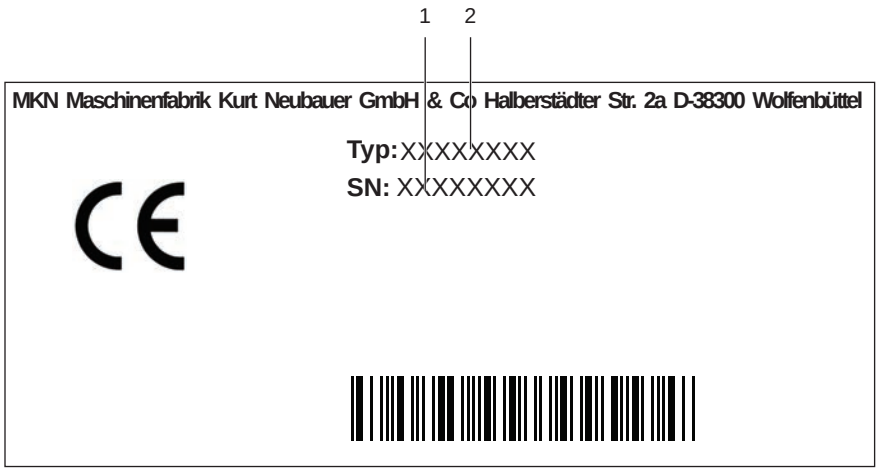


Bild 42: Typenschild

1 Serialnummer

2 Gerätetyp

Daten in die Tabelle eintragen:

Serialnummer	Gerätetyp

8 Umweltgerecht entsorgen

Öle und Fette

Öl- und fetthaltige Rückstände in geeigneten Behältern sammeln und nach den örtlichen Entsorgungsvorschriften entsprechend entsorgen.

Geräte

Elektrische und elektronische Altgeräte enthalten neben wertvollen Materialien auch schädliche Stoffe, die für ihre Funktion und Sicherheit notwendig waren.

Das Gerät nicht im Restmüll entsorgen. Im Restmüll oder bei falscher Behandlung schädigen diese Stoffe Ihre Gesundheit und die Umwelt. Entsorgen Sie es entsprechend den örtlichen Bestimmungen für Altgeräte. Wenn Sie Fragen haben, setzen Sie sich mit den zuständigen Behörden in Verbindung (z. B. Abfallwirtschaft).

9 Herstellererklärung

CE

EG-Konformitätserklärung
(Machinenrichtlinie 2006/42/EG, Anhang II A)

Hersteller:	MKN Maschinenfabrik Kurt Neubauer GmbH & Co. KG Halberstädter Straße 2a, D-38300 Wolfenbüttel
Bevollmächtigte Person für die Zusammenstellung der technischen Unterlagen:	
	Peter Helm, Technischer Leiter Entwicklung und Konstruktion Halberstädter Straße 2a, D-38300 Wolfenbüttel

Hiermit erklären wir, dass das Produkt

Geräteart:	Multifunktionsgerät für das Zubereiten von Nahrungsmitteln zur Verwendung im gewerblichen Bereich
Gerätetyp:	FlexiChef FCEKMPXXXXX-XXXX
Serial-Nummer:	

allen einschlägigen Bestimmungen der nachfolgenden Richtlinien entspricht:

- Richtlinie 2006/42/EG vom 17. Mai 2006 über Maschinen und zur Änderung der Richtlinie 95/16/EG (Neufassung)
- Richtlinie 2004/108/EG vom 15. Dezember 2004 über die elektromagnetische Verträglichkeit
- Richtlinie 97/23/EG vom 29. Mai 1997 zur Angleichung der Rechtsvorschriften über Druckgeräte
- VERORDNUNG (EG) Nr. 1935/2004 vom 27. Oktober 2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

Zur Konformitätsbewertung wurden nachfolgende harmonisierte Normen herangezogen:

- EN 60335-1 : 2002 + A11: 2004 + A1: 2004 +A12: 2006 + A2: 2006 + A13: 2008 + A14: 2010 + A15: 2012
- EN 60335-2-37: 2002 + Corrigendum 2007 + A1:2008
- EN 60335-2-39: 2003 +A1: 2004 + Corrigendum 2007+ A2: 2008[1]
- EN 60335-2-47: 2003 + Corrigendum 2007 + A1: 2008 + A11: 2012
- EN 55014-1:2006 • EN 55014-2:1997+Corrigendum 1997 + A1:2001 + A2:2008

Anbringung der CE-Kennzeichnung: 13

Bei nicht mit uns abgestimmten Änderungen verliert diese EG-Konformitätserklärung ihre Gültigkeit.

[1] harmonisiert mit Richtlinie 2006/95/EG

Wolfenbüttel, 12.04.2013

ppa. Peter Helm
Technischer Leiter Entwicklung und Konstruktion

Diese EG-Konformitätserklärung bescheinigt die Übereinstimmung mit den genannten Richtlinien, beinhaltet jedoch keine Zusicherung von Eigenschaften.

1/1

Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG
3322 Schönbühl
info@hugentobler.ch
www.hugentobler.ch
Telefon Verkauf: 0848 400 900
Telefon Service: 0848 100 900